



Salada de risoni e legumes assados



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

00:40

Ingredientes

INGREDIENTES

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Alho	3 dentes	12 g
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	2 colheres (sopa)	30 ml
Brócolis (cortado, em floretes pequenos)	Meio maço	200 g
Abóbora japonesa (com casca e sem sementes, em cubos pequenos)	Meia unidade pequena	200 g
Pimentão amarelo (cubos pequenos)	1 unidade grande	190 g
Pimentão vermelho (cubos pequenos)	1 unidade grande	190 g
Cebola roxa (cubos médios)	1 unidade grande	200 g

MOLHO

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Azeite de Oliva Extra Virgem TERRANO®	3 colheres (sopa)	45 ml
Suco de limão siciliano	3 colheres (sopa)	45 ml
Raspas de limão siciliano	1 colher (sopa)	5 g

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Hortelã (picada)	2 colheres (sopa)	10 g
Tempero Sazón® Profissional Orégano & Manjericão	2 colheres (chá)	10 g
Sal	1 colher (chá)	5 g
Macarrão tipo risoni (cozido “al dente”)	Meio pacote	250 g

Modo de Preparo

- 1.** Corte a tampa dos dentes de alho, regue com 1 fio do Azeite TERRANO®, envolva-os em papel-alumínio e acomode em uma GN. Junte os brócolis, a abóbora, o pimentão amarelo, o pimentão vermelho e o Azeite TERRANO® restante, e misture. Leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 10 minutos. Junte a cebola e asse por mais 15 minutos, ou até os legumes ficarem macios e levemente tostados. Retire do forno e reserve.
- 2.** Faça o molho: retire a casca do alho assado e coloque em um bowl pequeno. Amasse bem com um garfo, até virar uma pasta. Junte o Azeite TERRANO®, o suco de limão, as raspas de limão, o hortelã, o Tempero SAZÓN® Profissional, o sal, e misture.
- 3.** Em um bowl grande, coloque o risoni e os legumes assados, regue com o molho e misture até envolver bem todos os ingredientes. Sirva em seguida.