



Legumes assados da fazenda



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

01:00

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Abóbora (com casca, em cubos médios)	2 xícaras (chá)	240 g
Batata-doce (em cubos médios)	1 unidade média	200 g
Abobrinha (cortada em cubos de 3cm)	1 unidade média	250 g
Mandioquinha (em cubos médios)	1 unidade grande	200 g
Vagem (sem as pontas)	2 xícaras (chá)	200 g
Tempero SAZÓN® Profissional Alecrim	2 colheres (sopa)	10 g
Sal	1 colher (chá)	5 g
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	Meia xícara (chá)	100 ml

Modo de Preparo

1. Em uma GN, disponha a abóbora, a batata, a abobrinha, a mandioquinha e a vagem. Polvilhe com o Tempero SAZÓN® e o sal, regue com o Azeite TERRANO™, e misture. Cubra com papel-alumínio e deixe tomar gosto na geladeira por 30 minutos.
2. Leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 20 minutos, ou até que fiquem macios. Retire do forno e sirva em seguida.