

---

## **Legumes ao Forno**

### **Ingredientes:**

- 4 dentes de alho picados
- 5 colheres (sopa) de azeite de oliva
- 7 tomates médios cortados em rodela
- 2 berinjelas médias cortadas em rodela
- 2 abobrinhas médias cortadas em rodela
- 12 azeitonas pretas cortadas em rodela
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de alecrim picado

### **Modo de preparo:**

Preaqueça o forno moderado (180°C).

Em uma panela pequena, no fogo médio, refogue o alho no azeite até ficar macio. Reserve.

Misture os demais ingredientes em uma panela média e, por último, coloque o alho reservado.

Em um refratário, arrume as rodela de legumes, uma a uma, colocando-a em pé, alternadamente, e formando fileiras. Por cima, espalhe o tempero e as azeitonas que sobraram na tigela.

Cubra com papel alumínio e leve ao forno até que os legumes estejam um pouco macios.

Retire o papel alumínio e asse por dez minutos, até secar o caldo da assadeira e dourar de leve os legumes. Sirva quente.

**Rendimento: 6 porções**