



Ocasões Especiais Halloween

Esparguete assustador com almôndegas vegetarianas Halloween

🕒 40 min.

👉 Fácil

💰 Económico

🍴 4 doses

Ingredientes

1 embalagem de almôndegas vegetarianas GARDEN GOURMET
400 g de esparguete
2 pimentos doces
1 cebola pequena
1 dente de alho
400 g de tomate em pedaços
100 g de azeitonas pretas
fatias de queijo (vegan) q.b.
2 c. de sopa de azeite
1 c. de sopa de polpa de tomate

Informação nutricional

| | | |
|----------------------------|------------|------|
| Energia | 343,8 kcal | 17%* |
| Proteínas | 14,9 g | 30%* |
| Lípidos | 17,3 g | 25%* |
| Hidratos de Carbono | 30,3 g | 12%* |

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

- 1 Pica a cebola, o alho e corta os pimentos em pedaços pequenos. Cozinha tudo numa frigideira até a cebola ficar translúcida e acrescenta a polpa de tomate. Deixa refogar um pouco e acrescenta o tomate em cubos. Deixa o molho ferver cerca de 30 minutos. De seguida, passa o molho num liquidificador.
- 2 Em simultâneo, cozinha o esparguete de acordo com as instruções da embalagem. Prepara as almôndegas vegetarianas GARDEN GOURMET na frigideira juntamente com o molho por alguns minutos até que estejam prontas.
- 3 Para dares um toque assustador às almôndegas, corta as azeitonas e o queijo vegan em rodela para formares os “olhos”. Enfeita as almôndegas, colocando as rodela de queijo para formar a parte “branca dos olhos” e as rodela de azeitona por cima das rodela de queijo.

4 Sirve o esparguete com o molho de tomate e as almôndegas enfeitadas. Sugerimos servir à parte uma dose extra de molho. Decora o prato com outras decorações de Halloween!