MACARRÃO DO ROBSON

INGREDIENTES

1 chuchu médio picado

1 batata inglesa média picada

1 cenoura grande picada

1 pacote de macarrão espaguete

1 tomate grande picado

1 cebola grande picada

2 dentes de alho espremidos

1/2 pimentão picado

1 1/2 xícara de calabresa picada

1 xícara de bacon picado

2 colheres de cebolinha verde picada

1 colher de salsa picada

1 colher de coentro picado

1 colher de colorau

1/2 colher (chá) de pimenta-do-reino

1/2 colher de orégano

2 colheres de manteiga

azeite a gosto

queijo ralado a gosto

sal a gosto

2 caldos de legumes

MODO DE PREPARO

Cozinhe a batata, o chuchu e a cenoura picados em 1 caldo de legumes; controle o sal, escorra e reserve

Cozinhe o macarrão com água e sal, deixando ao dente; escorra e reserve

Asse o bacon até liberar gordura, tire

Adicione a calabresa na mesma gordura (se tiver muita retire o excesso); retire a calabresa e reserve

Na mesma panela refogue a cebola, o pimentão, o tomate e o alho

Quando refogar bem, acrescente o bacon, a calabresa, o colorau, o outro caldo de legumes, o tempero e a manteiga

Acrescente a salsa, cebolinha, coentro e orégano para finalizar o recheio e apague o fogo

Em um refratário, coloque metade do macarrão, metade do recheio, metade do legumes

Acrescente mais macarrão, recheio e legumes

Misture tudo e salpique queijo ralado por cima

Leve ao forno para gratinar o queijo e sirva quente

A medida da colher mais utilizada é a colher de sopa

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/11364-macarrao-do-robson.html