MACARRÃO COM TAIOBA

INGREDIENTES

500 g de macarrão

4 dentes de alho

2 cenouras

2 cebolas roxas

2 folhas de taioba com talos

Salsinha, sal e óleo ou manteiga a gosto

MODO DE PREPARO

Corte os dentes de alho em pequenos pedaços

Lave e corte as cenouras em tiras

Corte as cebolas em rodelas finas

Lave a taioba e descasque os talos

Corte os talos em rodelas e as folhas em pedaços largos

Doure o alho em óleo ou manteiga, como se estivesse preparando um macarrão alho e óleo

Acrescente as cenouras e vá pingando água apenas o suficiente para não queimar (prefiro quando as cenouras ficam bem firmes e com pouco cozimento)

Quando as cenouras estiverem quase no ponto acrescente a cebola e doure novamente

Acrescenta as folhas e talos de taioba e novamente vá pingando água apenas o suficiente para não queimar

O molho do macarrão não deve ter caldo

Em paralelo cozinhe e escorra o macarrão

Acrescente o molho quando este estiver pronto

Tempere com sal, salsinha e ou outro tempero de sua preferência

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/1306-macarrao-com-taioba.html