

MACARRÃO ESPECIAL COM ESPINAFRE, TOMATE CEREJA E PERNIL

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão de sua preferência

15 tomates cerejas

2 maços de espinafres fresco

150 g de queijo mussarela ralado

300 g de presunto em cubinhos

4 dentes de alho

1 cebola média

azeite

2 colheres de margarina

1/2 kg de pernil

sal a gosto

páprica a gosto

tempero baiano a gosto

1 limão

MODO DE PREPARO

Primeiro, corte o pernil em pequenos cubos (tipo stroganoff) e deixe fritar bem até ficar sequinho.

Reserve.

Em uma panela, coloque 2 litros de água, 1 colher (sopa) rasa de sal e 4 colheres (sopa) de óleo.

Assim que levantar fervura, coloque o macarrão.

Não deixe cozinhar a ponto se desmanchar, o macarrão precisa ficar firme.

Depois de cozido, escorra o macarrão e coloque 1 colher de margarina.

Mexa ali mesmo no escorredor para que o macarrão não grude enquanto prepara o espinafre.

Pique os tomates cerejas ao meio e reserve.

Use somente as folhas do espinafre, separe do talo e reserve.

Em uma panela, forre o fundo com azeite e coloque o alho, a cebola e o presunto em cubinhos para dourar.

Acrescente as folhas de espinafre e os tomates cerejas e refogue tudo.

Tire o excesso de água do espinafre, acrescente a outra colher de margarina, sal, páprica e tempero baiano a gosto e misture tudo.

Assim que as folhas estiverem murchas, acrescente 3 colheres de azeite e o macarrão.

Misture bem, apague o fogo e finalize acrescentando o queijo mussarela e o pernil em cubos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidass.com.br/receita/13884-macarrão-especial-com-espinafre-tomate-cereja-e-pernil.html>