

# MACARRÃO ORIENTAL

## INGREDIENTES

2 colheres (sopa) azeite  
1/2 xícara (chá) cebola  
400 g pernil suíno  
2 colheres (sopa) molho shoyu  
2 colheres (sopa) molho inglês  
2 colheres (sopa) açúcar  
sal a gosto  
água (o suficiente)  
1 colher (sopa) amido de milho  
2 xícaras (chá) casca de berinjela  
1 xícara (chá) cenoura ralada  
1 xícara (chá) nabo ralado  
320 g macarrão  
2 colheres (sopa) salsa

## MODO DE PREPARO

Em uma panela, aqueça o azeite, refogue a a cebola, acrescente o pernil fritando -o até dourar.

Junte os molhos, o açúcar e continue mexendo.

Verifique o sal.

Acrescente água o suficiente para formar um caldo, e deixe cozinhar.

Junte o amido de milho dissolvido em um pouco de água e mexa bem.

À parte, corte a casca de berinjela em tiras finas, rale a cenoura, o nabo e afervente-os até ficar "al dente".  
Reserve.

Cozinhe o macarrão também "al dente".

Junte o molho a todos os ingredientes, mexa cuidadosamente e salpique a salsa.

Sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17450-macarrao-oriental.html>