

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>