

MACARRÃO À VERANESCA DA MAMAZIKA

INGREDIENTES

300 g de macarrão já cozido
1 e 1/2 cebola triturada
4 dentes de alho triturados
1 colher (sopa) de azeite de coco (ou o que preferir)
1 abobrinha pequena cortada em cubinhos
1 cenoura média cortada em cubinhos já pré-cozida
1 xícara de grão-de-bico previamente cozido em água e sal
1 latas de milho verde e conserva
4 colheres (sopa) de requeijão cremoso
5 ovos cozidos
sal, pimenta e cheiro-verde a gosto
lascas de queijo parmesão

MODO DE PREPARO

Aqueça uma wok com o óleo de coco.

Acrescente a cebola e o alho e deixe dourar (não queimar).

Acrescente a abobrinha e vá mexendo.

Quando perceber que a abobrinha deu uma cozidinha coloque o grão-de-bico, a cenoura e o milho e mexa bem.

Deixe a água oriunda dos ingredientes dar uma secada e acrescente o requeijão e o tomate (deixe o tomate para o final pois a ideia é ele não desmanchar).

Acrescente então o macarrão e mexa bem para que tudo fique bem misturado.

Acrescente o cheiro-verde e reserve.

Corte os ovos ao meio e reserve.

Num refratário coloque o macarrão ao centro, decorando com os ovos cozidos ao redor e as lascas de queijo em cima.

Voilà, sirva quente e delicie-se!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18305-macarrao-a-veranesca-da-mamazika.html>