

MACARRÃO DE ARROZ INTEGRAL COM PEITO DE PERU

INGREDIENTES

1 litro e 1/2 de água fervente
2 xícaras (chá) de macarrão de arroz integral
1 tomate picado em cubos
1 cebola pequena inteira cortada em cubos
4 fatias de peito de peru picadas em cubinhos
3 colheres (sopa) de creme de ricota
2 dentes de alho picado
1/2 xícara (chá) de champignon cortado em cubos
sal do himalaia a gosto
cheiro verde a gosto
1 colher (sopa) de azeite
sal a gosto
1/2 xícara (chá) de ervilhas frescas

MODO DE PREPARO

Em uma panela, adicione água e sal e deixe ferver, depois adicione o macarrão e deixe cozinhar até o ponto al dente.

Depois de pronto, escorra o macarrão e reserve.

Em uma panela ou frigideira grande, coloque o azeite, a cebola e o alho, deixe-os refogando até dourar.

Acrescente o tomate e refogue até o tomate desmanchar.

Adicione as ervilhas, o peito de peru, o champignon e o cheiro verde, depois uma pitada de sal do himalaia ao molho e creme de ricota.

Depois, misture tudo com o macarrão e está pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18460-macarrao-de-arroz-integral-com-peito-de-peru.html>