

MACARRÃO DIFERENTE FEITO DE ABOBRINHA ITALIANA

INGREDIENTES

2 abobrinhas italianas médias
1 lata de molho de tomate
4 dentes de alho
3 colheres (sopa) de azeite
2 cebolas roxas picadinhas
1/2 pimentão verde picadinho
Salsa, cebolinha, sal e orégano a gosto
1 caixa de creme de leite sem soro
1 xícara de água
Presunto e mussarela a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela, doure a cebola no azeite, e quando estiver transparente, adicione o alho amassado.

Acrescente o pimentão e refogue por mais um minuto, e adicione o molho de tomate de sua preferência (a bolonhesa, etc).

Adicione a água e o sal, e leve ao fogo baixinho.

Em seguida, lave as abobrinhas e use um ralador para fazer fios longos (use o fio grosso).

Após isso, passe a abobrinha pela água fervente durante 2 minutos e escorra, e em seguida, interrompa o cozimento com água e gelo, escorrendo novamente e reservando.

Volte ao molho e adicione o creme de leite, o presunto e o cheiro verde e misture delicadamente.

Em seguida, acrescente então a abobrinha e a mussarela, misture e polvilhe orégano.

Sirva bem quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18677-macarrao-diferente-feito-de-abobrinha-italiana.html>