

BIFUM XADREZ

INGREDIENTES

- 1 pacote de macarrão bifum
- 1 xícara de peito de frango cortado em cubinhos
- 1 xícara de presunto magro cortado em cubinhos
- 1 cebola cortada em 4 partes
- 1 pimentão cortado em tiras
- 1 dente de alho triturado
- 2 ovos
- 2 colheres (sopa) de gergelim torrado
- 1 colher (sopa) de amendoim
- azeite, shoyu e cebolinha a gosto

MODO DE PREPARO

Refogue a cebola no azeite.

Depois o alho e em seguida adicione o pimentão, o presunto e o frango, refogue tudo.

Coloque num canto da mesma panela os ovos e a cebolinha.

Faça um mexidinho com eles e misture tudo.

Acrescente o amendoim e o gergelim, adicione shoyu e reserve.

Cozinhe o macarrão em água fervente por 1 minuto e escoe.

Misture com o molho e delicie-se.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19901-bifum-xadrez.html>