

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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