MACARRONADA DE DOMINGO FIT

INGREDIENTES

2 xícaras de macarrão integral

3 dente de alho

gengibre

1 cebola

patinho moído

orégano e sal a gosto

azeite

coentro

pimentão

tomate

MODO DE PREPARO

Coloque a água para ferver, acrescente o macarrão até ficar al dente e escorra.

Em uma panela, coloque um fio de azeite, esprema o alho e o gengibre (corte o gengibre do tamanho de um alho) pique a cebola e deixe dourar.

Após dourar, acrescente orégano e sal.

Acrescente o macarrão e pronto.

Coloque umas 2 xícaras de café de patinho cru em uma panela.

Adicione o coentro, o pimentão e a cebola picados.

Esprema o alho, coloque o sal e o tomate.

Adicione 2 xícaras de água e deixe cozinhar.

Se preferir, coloque molho de tomate ao invés da água e mexa algumas vezes para não grudar.

Quando a carne estiver cozida e o molho pronta, sua macarronada está pronta para servir.

Se desejar, acrescente chia ou linhaça por cima do seu prato e sirva com salada.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21024-macarronada-de-domingo-fit.html