

FRITADA DE MACARRÃO

INGREDIENTES

8 ninhos de macarrão cabelo de anjo

8 ovos

8 fatias de mussarela

8 fatias de peito de peru

sal a gosto

orégano a gosto

4 colheres (sopa) de azeite para ferver com a água

azeite para fritar (2 colheres de sopa) para cada porção

MODO DE PREPARO

Coloque água com um pouco de azeite para ferver.

Coloque o macarrão nessa água fervente e com a ajuda de um garfo, vá soltando o ninho.

Em uma tigela, coloque os ovos, o orégano, as fatias de mussarela, peito de peru picadas e o sal.

Com a ajuda de um garfo, bata esses ingredientes.

Não deixe ficar muito mole o macarrão, aproximadamente 5 minutos no fogo.

Retire a água quando o macarrão estiver clarinho.

Coloque o macarrão na mistura e bata com um garfo.

Pegue 2 "garfadas grandes" da mistura e coloque na frigideira de teflon com o azeite já quente e vá virando, como se fosse um omelete.

Deixe dourar dos dois lados e está pronta para servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21544-fritada-de-macarrao.html>