

MACARRÃO COM PIMENTA

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão
2 calabresas
1 pedaço de carne de charque, quantidade desejada
tempero verde
1 tomate
1/2 cebola
1 pimentão
1 cubo de caldo de galinha ou carne
pimentas quantidade desejada

MODO DE PREPARO

Em uma panela, cozinhe o macarrão.

Em seguida, corte as carnes (escalde a carne depois que cortar).

Depois que fizer isso, bata todos os temperos no liquidificador exceto a pimenta .

Feito isso, na mesma panela que cozinhar o macarrão, coloque um pouco de óleo para fritar as carnes. Quando a carne dourar, coloque o tempero.

Feito isso, espere o tempero cozinhar, quando estiver fervendo, acrescente o macarrão e deixe no fogo por 5 minutos, depois é só desligar e servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21874-macarrao-com-pimenta.html>