

# MACAXEIRA SOUTÉ

## INGREDIENTES

- 1 kg de macaxeira cortada em rodela medianas
- 200 g de bacon em cubos
- 100 g de presunto picado
- 4 colheres (sopa) cheias de margarina ou manteiga
- 4 a 6 dentes de alho
- 1/2 cebola picada em cubos
- 2 tabletes de caldo de carne ou bacon

## MODO DE PREPARO

Em uma panela com água fervente, adicione a macaxeira e os tabletes de caldo e deixe cozinhar até 30 minutos (ou até a macaxeira ficar bem molinha).

Quando chegar no ponto, ponha a macaxeira no escurador e reserve.

Em outra panela, adicione a margarina, o alho, a cebola e refogue até dourar.

Em seguida, adicione o bacon e o presunto e frite por 2 minutos.

Por último é só adicionar a macaxeira e misturar bem!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22363-macaxeira-soute.html>