

MACARRÃO DO CHEF

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão fino
1/2 lata de ervilhas
1/2 lata de milho verde
2 latas de sardinhas em óleo
1 colher pequena de açafrão
1 tablete de caldo de galinha
2 pacotes de sazon carne
1 folha de couve
1 maço de coentro
queijo ralado
azeite de oliva extra virgem
alho em pasta

MODO DE PREPARO

Coloque a água, o azeite e o açafrão para ferver.

Após levantar fervura, coloque o macarrão na panela.

Deixe uns 15 minutos até amolecer um pouco, retire-o e escorra.

Coloque numa panela as sardinhas com o próprio óleo, alho em pasta, milho verde e a ervilha para refogar.

Coloque mais um pouco de azeite (a gosto).

Em seguida, coloque a couve e o coentro para refogar.

Vá colocando o macarrão aos poucos na panela e misturando.

Decore um pouco de couve picado, coentro e azeitonas verdes.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22507-macarrao-do-chef.html>