

# 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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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