

MACARRÃO NA CHAPA CASEIRO

INGREDIENTES

1/2 pacote de macarrão (espaguete)
2 gomos de linguiça calabresa picados
1 lata de milho
2 cenouras
1/2 repolho
1 cebola
2 dentes de alho
1 sazón
molho shoyu a gosto
cheiro-verde a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão por 8 minutos com uma colher de sopa de óleo e 1 colher de sopa de sal.

Escorra e reserve.

Em uma panela, coloque o óleo, o alho picado com o sazón até dourar.

Misture a linguiça, a cebola picada e o cheiro-verde picado até que a linguiça esteja frita.

Adicione o milho, o repolho ralado e a cenoura ralada.

Mexa até cozinhar com os outros ingredientes.

Depois de cozidos, adicione o macarrão com o molho shoyu.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23948-macarrao-na-chapa-caseiro.html>