MACARRÃO AO MOLHO DE CAÇÃO E ERVILHAS DA ABIMAPI

INGREDIENTES

500 g de massa curta de grano duro, cozida al dente

50 ml de óleo

1 colher (chá) de alho amassado ou bem picado

3 cebolas grandes cortadas em pétalas

6 tomates frescos cortados em 8 pétalas

300 g de ervilhas congeladas

1/2 xícara (chá) de cheiro-verde fresco bem picado

2 colheres (sopa) de coentro fresco bem picado

100 ml de azeite extra virgem

1 kg de cação cortado em cubos

sal e pimenta ao seu gosto

MODO DE PREPARO

Tempere o peixe com sal e pimenta e reserve.

Em uma panela grande aqueça o óleo e frite o alho, acrescente as cebolas e refogue.

Junte os tomates e as ervilhas congeladas e deixe cozinhar em fogo baixo por cinco minutos com a panela tampada.

Junte o peixe e cozinhe por aproximadamente doze minutos após início da fervura.

Verifique os temperos, acrescentando sal e pimenta ao seu gosto.

Desligue o fogo e acrescente o cheiro-verde e o coentro.

Junte ao macarrão e sirva bem quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24060-macarrao-ao-molho-de-cacao-e-ervilhas-da-abimapi.html