

MACARRÃO COM QUEIJO VEGANO – MAC AND CHEESE

INGREDIENTES

macarrão de sêmola (sem ovos)

2 batatas grandes picadas

1 mandioquinha picada

1 cenoura pequena picada

alho a gosto (usei 4 dentes grandes)

temperos a gosto (usei sal marinho, mostarda líquida, chimichurri, e pasta de soja de alho poró)

1/2 limão

água para cozer os legumes

MODO DE PREPARO

Descasque e pique os legumes em quadradinhos.

Pique o alho e frite num fio de óleo até dourar.

Coloque os legumes e deixe fritar um pouco.

Coloque todos os temperos, mexendo sempre.

Abaixe o fogo, coloque água aos poucos, verificando a textura com o garfo.

Vá acrescentando água até ficarem macios e meio cremoso (sem aspecto de sopa), desligue o fogo e reserve.

Coloque água para ferver (suficiente para cozer o macarrão), quando estiver fervendo, coloque um fio de óleo e sal a gosto.

Coloque o macarrão, e deixe cozinar até ficar macio (meio al dente) escorra e reserve.

Coloque os legumes no liquidificador, esprema meio limão e bata até formar um molho bem cremoso (coloque um pouquinho de água se não bater).

Misture o molho ao macarrão, e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24166-macarao-com-queijo-vegano-mac-and-cheese.html>