ESPAGUETE Á PRIMAVERA

INGREDIENTES

1/2 pacote de macarrão espaguete

1/3 de lata de milho em conserva

1/3 de lata de ervilha em conserva

1 cenoura grande picada em cubinhos

150 g de azeitona sem caroço picada

300 g de carne moída

cebolinha picada a gosto

salsinha picada a gosto

1 colher (sopa) de alho picadinho frito

4 colheres (sopa) de azeite

4 colheres (chá) de açafrão

pimenta-do-reino a gosto

4 dentes de alho

1 sachê de tempero de carne

pimenta calabresa a gosto

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão ‘ao dente’ em água com sal, um fio de óleo e 2 colheres (chá) de açafrão, reserve

Em uma panela grande, refogue no azeite os outros 2 dentes de alho ralados, o açafrão e a pimenta

Em fogo baixo, junte a cenoura em cubinhos, salsinha picadinha, cebolinha picadinha e misture bem

Acrescente a carne moída e o alho picadinho frito, junte o espaguete e misture bem, desligue o fogo e sirva em seguida

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/2467-espaguete-a-primavera.html