MACARRONADA DE OVO

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão espaguete

2 tomates

1/2 cebolas

1/2 pimentão

1 dente de alho

sal a gosto

2 colheres (sopa) de óleo

1/2 de água

6 ovos

MODO DE PREPARO

Coloque a água na panela e deixe ferver.

Quando estiver fervendo, você coloca o macarrão.

Adicione o sal quando o macarrão estiver molinho.

Retire do fogo, lave e deixe-o escorrendo.

Em outra panela, coloque os ovos para cozinhar.

Corte o tomate, o pimentão, a cebola e o alho picado.

Coloque na panela com as duas colheres de óleo e refogue em fogo médio.

Acrescente o macarrão e mexa bem.

Descasque os ovos, coloque no prato e esmague com uma garfo.

Em seguida, coloque no macarrão e mexa bem.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25164-macarronada-de-ovo.html