

MACARRONADA VEGETARIANA

INGREDIENTES

- 500 g de macarrão
- 1 lata de milho (conserva ou in natura)
- 1 lata de molho de tomate
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (chá) de orégano
- 1/2 cebola cortada em rodelas
- 1 colher (sopa) de azeite

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão em água fervente, por uns 12 minutos, adicionado uma pitada de sal e um fio de óleo.

Terminado o cozimento, deixe-o de molho em água limpa por 2 minutos e dê uma mexida com colher de pau. Esse procedimento é feito para eliminar os resíduos de farináceos que aderem ao macarrão cozido.

Numa panela separada, coloque o azeite e leve-a ao fogo médio.

Quando o azeite esquentar um pouco, coloque a cebola até que fique levemente frita.

Adicione o milho, mexa bem a mistura.

Cubra com o molho e adicione os temperos (sal e orégano).

Por fim, mexa o molho e adicione o macarrão por cima, de modo a misturar os dois.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26229-macarronada-vegetariana.html>