

MACARRÃO COM LEGUMES DA CANASTRA

INGREDIENTES

250 g de macarrão parafuso
1 bandeja de 500 g de legumes variados picados a venda nos supermercados
2 cenouras médias raladas grosseiramente
1 cebola grande picada
4 dentes de alho picados
4 colheres (sopa) de azeite
1 colher (sopa) de manteiga
200 g de queijo canastra meia cura ralado grosseiramente
1 xícara (chá) de água fervente
sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão e reserve.
Numa panela e fogo alto coloque o azeite.
Acrescente a cebola e deixe fritar por 5 minutos sem queimar.
Ponha o alho por mais 5 minutos, mexendo bem.
Acrescente os legumes e refogue por 10 minutos.
Abaixe o fogo, coloque a água fervente e mexa devagar por 10 minutos ou até que os legumes fiquem al dente.
Coloque sal e pimenta.
Coloque uma colher de manteiga, misture e desligue o fogo. Jogue por cima do macarrão, mexa.
Coloque a cenoura ralada e misture.
Sirva nos pratos salpicando o queijo canastra por cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27494-macarrao-com-legumes-da-canastra.html>