

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>