

MACARRÃO COM CASCA DE ABÓBORA

INGREDIENTES

250 g de macarrão de sua preferência (eu usei o parafuso colorido)

2 xícaras casca abóbora ralada

1/2 xícara chá de cebola picada

3 dentes de alho

1 lata de sardinha

2 colheres sopa de manteiga

1 xícara chá de tomate picadinho

sal, orégano, noz-moscada e cheiro-verde a gosto

queijo ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão em 3 litros de água, até ficar al dente.

Escorra e reserve.

Cozinhe a casca de abóbora até ficar macia.

Escorra em uma peneira e reserve.

Refogue a cebola, o alho junte a sardinha, a casca de abóbora e os temperos.

Junte essa mistura ao macarrão cubra com queijo ralado e sirva.

Fica bom quente ou frio.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28697-macarrao-com-casca-de-abobora.html>