

MACARRÃO INTEGRAL DA LU

INGREDIENTES

- 1 xícara (chá) de P.T.S (proteína texturizada de soja)
- 2 xícaras de água
- 2 caldo de carne
- 2 colheres sopa azeite
- 1/2 cebola picada
- 2 dente de alho
- 1 lata de tomate pelado ou 6 tomates médios bem maduro
- a mesma medida da lata (do tomate) de água
- 1/2 pacote de macarrão integral
- cheiro-verde a gosto
- queijo branco fresco ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão em 3 litros de água fervente, até ficar al dente escorra e reserve.

Ferva a água com o caldo de carne.

Junte a proteína de soja, desligue o fogo e deixe hidratar por 10 minutos.

Escorra a água em uma peneira.

Refogue a cebola e o alho no azeite, junte a proteína de soja hidratada refogue mais um pouco junte o tomate pelado e a água.

Deixe apurar mais ou menos de 5 a 10 minutos.

Desligue o fogo junte o cheiro-verde.

Jogue o molho sobre o macarrão e adicione o queijo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28779-macarrao-integral-da-lu.html>