

MACARRÃO COLORIDO

INGREDIENTES

300 g de macarrão parafuso
200 g de ervilhas frescas ou congeladas
1 abobrinha italiana cortada em cubinhos
100 g de bacon picadinho
1 colher de óleo
1 cebola picada
1 dente de alho picadinho
100 g de peito de peru picado em cubos
12 tomates cereja cortados ao meio
100 g de milho verde
1/2 pimentão vermelho cortados em cubinhos
1/2 pimenta dedo de moça sem semente cortadinha
1 tablete de caldo de galinha
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão com a água dissolvida com um tablete de caldo de galinha, escorra e reserve.

Frite o bacon com o óleo até dourar, acrescente a cebola e o alho.

Em seguida, agregue o restante dos ingredientes e refogue até que os legumes fiquem ao dente, se desejar acrescente sal a gosto.

Misture ao macarrão reservado e sirva quente ou frio.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31223-macarrao-colorido.html>