

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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