

# 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>