

MACARRÃO INTEGRAL COM RÚCULA E BERINJELA

INGREDIENTES

macarrão integral do tipo fusili (1/2 pacote)

queijo minas fresco (cerca de 200 g)

1 berinjela pequena picada em cubinhos

cogumelo de paris fresco (a gosto)

rúcula (2 punhados)

1/2 cebola picada

alho (a gosto)

pimenta do reino preta (a gosto)

queijo parmesão ralado

azeite (para refogar)

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão conforme as instruções do pacote e reserve.

Pique a berinjela e a cebola em cubinhos.

Numa frigideira anti-aderente, coloque o azeite e refogue a berinjela, cebola e alho. Caso seja necessário, adicione um pouco de água para a berinjela amolecer. Quando a berinjela já estiver mole, coloque os cogumelos fatiados e refogue até que amoleçam. Separadamente, refogue o macarrão com um pouco mais de azeite e a pimenta. Adicione o conteúdo da frigideira ao macarrão e o queijo minas picado em cubinhos. Pique a rúcula na mão, de forma grosseira mesmo e coloque sobre o macarrão na hora de servir, junto do queijo parmesão ralado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33476-macarrao-integral-com-rucula-e-berinjela.html>