

MACARRÃO RICE NOODLES CHINÊS

INGREDIENTES

100 g brotos de feijão
100 g cenoura
100 g de salame ou linguiça calabresa (opcional)
200 g repolho (ou couve)
1 cebola
100 g de cogumelos (castanho) frescos (pode ser em conserva)
azeitonas a gosto
1 lata pequena de milho verde
rice noodles (macarrão instantâneo de arroz)

MODO DE PREPARO

Em uma frigideira grande anti-adherente frite alho, sal e manteiga.

Logo em seguida adicione todos os ingredientes, menos o milho, macarrão e as azeitonas.

Refogue por alguns minutos, mexendo aos poucos até que os ingredientes fiquem macios.

O cogumelo já deve ser pré-cozido se for o fresco.

Adicione o resto dos ingredientes.

Adicione azeite de oliva , pimenta-do-reino a gosto.

Deixe cozinhar um pouco até que o macarrão fique macio.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35391-macarao-rice-noodles-chines.html>