

MACARRÃO INTEGRAL COM QUEIJO E ERVILHA

INGREDIENTES

250 g de macarrão integral (pode ser espaguete ou parafuso)

água em quantidade suficiente para cozinar o macarrão

1 fio de óleo

100 g de queijo muçarela ralado grosso

100 g de ervilhas cozidas

1 dente de alho amassado

1 pedaço pequeno de gengibre

2 colheres de azeite

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque uma panela com água no fogo.

Acrescente sal, o óleo e o macarrão.

Espere a massa cozinhar e desligue o fogo.

Escorra o macarrão e reserve.

Pique ou rale o gengibre.

Coloque uma panela no fogo baixo, acrescente o alho, o gengibre e misture.

Acrescente a ervilha e sal a gosto, misture por 3 minutos.

Acrescente o macarrão e misture bem.

Acrescente o queijo por cima, tampe a panela por um minuto e desligue o fogo.

Sirva quentinho.

Você pode acrescentar ervas ou pimenta.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36826-macarrao-integral-com-queijo-e-ervilha.html>