

BIFUM (MACARRÃO DE ARROZ)

INGREDIENTES

200 g de bifum (macarrão de arroz)

100 g de apresuntado cortado em cubinhos

1 maçã cortada em cubinhos

sal, vinagre, óleo, ajinomoto e cheiro verde a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque 1 litro de água para ferver.

Quando levantar fervera desligue o fogo e coloque o macarrão e mais 1 litro de água fria.

Deixe por 5 minutos. Escorra.

Junte o apresuntado e a maçã e tempere a gosto.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36984-bifum-macarrao-de-arroz.html>