

# FRITADA DA RÚBIA

## INGREDIENTES

3 ovos

150 g de macarrão espaguete cozido (pode ser a sobra alho e óleo do almoço)

1 cebola média picada

50 g de bacon picado

2 colheres de pimentão verde picado

salsinha a gosto

pimenta-do-reino a gosto

sal a gosto

1 colher de azeite ou óleo

1 sachê de tempero de legumes

## MODO DE PREPARO

Bata os ovos com o sal, a pimenta, a salsinha, o pimentão e o caldo de legumes.

Aqueça o óleo em uma frigideira antiaderente.

Coloque o bacon e deixe refogar um pouco, se o bacon liberar muita gordura retire o excesso, coloque a cebola e deixe ficar transparente. Espalhe o macarrão e deixe fritar um pouco.

Cubra com os ovos.

Abaixe o fogo e quando a parte de baixo estiver cozida vire e deixe dourar o outro lado.

Desligue o fogo e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37020-fritada-da-rubia.html>