MACARRÃO À RÚSTICA

INGREDIENTES

350 g de macarrão tipo parafuso ou penne

1/2 xícara (chá) de folhas de mangericao ou ervas finas

1/2 xícara (chá) de nozes ou castanha-de-caju

1/3 de xícara (chá) de azeite

1 dente de alho

4 ovos

1 xícara (chá) de batata pré-cozida em cubinhos

1 xícara (chá) de vagem pré-cozida picada

1/2 xícara (chá) de queijo ralado

200 g de mussarela ralada

sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe a massa conforme as instruções do fabricante.

Enquanto isso bata a sálvia com as nozes, o azeite e o alho no liquidificador e reserve.

Bata os ovos em uma tigela com sal e pimenta.

Junte a batata, a vagem, o queijo ralado e o molho de sálvia e reserve.

Escorra a massa e incorpore a mistura de ovos.

Acrescente a mussarela, mexa e despeje em um refratário forrado com papel-manteiga untado. Leve ao forno médio preaquecido por 20 minutos ou até dourar ligeiramente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38062-macarrao-a-rustica.html