

# GRAVATINHAS COM PIMENTÕES

## INGREDIENTES

250g de macarrão gravatinha  
2 pimentões (1 vermelho e 1 verde), sem sementes  
1/2 xícara de azeitona preta  
3 colheres (sopa) de azeite  
1 cebola bem picada  
1 dente de alho amassado  
1 colher (chá) de orégano  
sal e pimenta-do-reino

## MODO DE PREPARO

Corte os dois pimentões em tiras finas de 5 cm de comprimento  
Esquente o azeite numa panela grande, adicione a cebola e o alho e frite devagar durante 5 minutos  
Adicione os pimentões, o orégano, o sal e a pimenta e cozinhe por mais 10 minutos, mexendo de vez em quando  
Enquanto isso, ferva a água para cozinhar o macarrão, coloque sal, junte o macarrão e deixe ferver novamente  
Adicione o macarrão e as azeitonas ao refogado de pimentões e misture bem

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/4022-gravatinhas-com-pimentos.html>