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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/4022-gravatinhas-com-pimentoes.html