

MACARRONADA DA SAM

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão parafuso
4 beterrabas médias
20 vagens
Queijo prato cortado em cubinhos a gosto
Calabresa cortada em cubinhos
Bacon cortado em cubinhos
1 boa pitada de cominho em pó
Azeite sabor alho
Orégano e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque as beterrabas para cozinhar em panela de pressão por aproximadamente 20 minutos, podendo variar.

Deixe esfriar e corte-as em seguida.

Na mesma água que foram cozidas as beterrabas, coloque o macarrão e a vagem, adicione também uma pitadinha de sal.

Escorra assim que ficar com a consistência desejada.

Numa panela, acrescente o azeite, o queijo, a calabresa e o bacon, mexendo até ficarem molinhos, soltando gordura.

Despeje então o macarrão com a vagem, a beterraba já cortada, o cominho em pó e o sal.

Mexer delicadamente para não quebrar o macarrão, deixe em fogo médio por 5 minutos aproximadamente.

Coloque em uma travessa, decore com orégano e regue com azeite de acordo com seu gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40787-macarronada-da-sam.html>