MACARRONADA NO ARADO

INGREDIENTES

1 kg de macarrão pene

3 kg de frango picado a passarinho

50 g de alho picado

50 ml de azeite

200 g de cebola picada

50 g de gengibre picado

20 g de pimenta dedo-de-moça picada

2 kg de linguiça pura desfiada

100 g de colorau

cheiro-verde picado

500 g de queijo ralado

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão e deixe esfriar.

Tempere o frango a gosto 30 minutos antes e depois frite, depois de frito reserve.

Em uma frigideira ou arado coloque o azeite, frite o alho até dourar, logo em seguida a cebola, gengibre, a pimenta, refogue.

Após refogado, coloque a linguiça, frite bem, já pode colocar o colorau.

Misture.

Ele vai dar uma cor.

Em seguida o macarrão, misturando.

Após misturar deixe um espaço no meio.

Coloque o frango frito, salpique com cheiro-verde e o queijo, está pronto

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44347-macarronada-no-arado.html