MACARRONADA VEGETARIANA AO MOLHO DE SALSA

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão integral (ao seu gosto)

1 pacote de molho de tomate manjericão

3 alhos frescos picadinhos

1 cebola de cabeça

1 ramo de salsa fresca

1 xícara de carne vegetal miudinha

3 salsichas de soja superbom

300 g de queijo

Orégano

1 maço de cebolinha de palha

2 pimentinhas de cheiro

1 colher de margarina

azeite

sal

1 tomate

MODO DE PREPARO

Coloque 3 litros de água com azeite numa panela, espere ferver e cozinhe o macarrão ao ponto.

Reserve.

Hidrate a carne vegetal cobrindo-a com água.

Coloque 5 colheres de azeite numa panela, espere esquentar, coloque a cebola cortadinha, o alho, o tomate picadinho, as pimentinhas de cheiro picadinhas, espere refogar um pouco.

Acrescente a carne vegetal, sem tirar a água, as salsichas de soja bem cortadinhas, a salsa picadinha, o queijo, a cebolinha de palha, o molho manjericão, a margarina, o sal a gosto. Quando o queijo derreter, tire do fogo, se o molho ficar muito grosso, acrescente mais água, deligue o fogo após o molho estar pronto.

O molho e o macarrão devem ser misturados no prato de cada convidado, coloque orégano por cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44732-macarronada-vegetariana-ao-molho-de-salsa.html