

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 picadinhos, 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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