MACARRÃO COLORIDO DE VERÃO

INGREDIENTES

1 pacote macarrão do tipo espaguete

10 dentes de alho

300 g azeitonas pretas

1 brócolis japonês

1 porção de tomate cereja

8 filés de peito de frango

1/2 limão taiti

1 xícara de farinha de mandioca

sal

1 litro de óleo

1 pacote de queijo ralado

MODO DE PREPARO

Cozinhe o brócolis inteiro no vapor.

Prepare o macarrão até que esteja al dente.

Pique os dentes de alho e reserve.

Pique as azeitonas pretas em pedacinhos pequenos e reserve.

Obtenha as "flores" do brócolis e pique-as também.

Corte os tomatinhos cereja ao meio e coloque-os em um recipiente, temperando-os com azeite, sal e orégano.

Tempere os filés de peito frango com meio limão, um pouco de alho, uma pitada de sal e deixe "curtindo".

Em um prato raso, coloque a farinha de mandioca.

Passados alguns minutos, empane os filés de peito de frango na farinha (frente e verso).

Aqueça o óleo em uma frigideira e depois, adicione os filés empanados, até que fiquem douradinhos.

Frite o alho no óleo (utilize 1/2 xícara Óleo) em uma frigideira larga e antes que fiquem douradinhos, coloque o macarrão cozido, mexendo com uma colher de pau, misturando com o óleo e o alho. Adicione as azeitonas e os brócolis. misturando-os também.

Coloque em um refratário de vidro e coloque por cima o queijo ralado.

Os tomatinhos cereja podem ser colocados frios sobre o macarrão ou serem servidos como salada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45834-macarrao-colorido-de-verao.html