

MACARRÃO BRASILEIRINHO DA ABIMA

INGREDIENTES

- 500 g de massa curta cozida al dente
- 50 ml de óleo de canola
- 3 colheres de sopa de alho triturado
- 2 cebolas médias cortadas em pétalas ou a gosto
- 500 g de floretes de brócolos crus
- 2 latas de milho verde cozido no vapor
- Sal e pimenta-do-reino branca a gosto
- 150 ml de azeite extra virgem
- 3 colheres de sopa de cheiro verde fresco

MODO DE PREPARO

Leve ao fogo uma panela com o óleo e frite o alho. Acrescente a cebola e os floretes de brócolis e refogue rapidamente. Tempere com sal e pimenta a gosto, junte o milho, o azeite, o cheiro-verde fresco, a massa e misture bem.

Sirva bem quente com queijo parmesão a gosto ou leve para gelar e sirva como salada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47298-macarrao-brasileirinho-da-abima.html>