ESPAGUETE DA ABIMA

INGREDIENTES

500 g de massa instantânea no formato espaguete cozida al dente

4 colheres de sopa de óleo

200 g de bacon fatiado e cortado em tirinhas

250 g de mortadela defumada fatiada e cortada em tirinhas (ou presunto)

1 xícara de chá de pimentão vermelho cortado em cubinhos

120 ml de azeite

2 xícaras de chá de cebola cortada em cubinhos

1 xícara de chá de cogumelo paris fatiado (opcional)

350 g de cenoura cortadas em tirinhas ou ralada

6 ovos batidos

1 xícara de chá de cheiro verde picado

Sal, pimenta e glutamato monossódico a gosto

MODO DE PREPARO

Leve uma panela ao fogo com as 4 colheres de óleo e frite o bacon, a mortadela e o pimentão. Retire do fogo e reserve. Leve outra panela ao fogo com metade do azeite e a cebola e frite até que a cebola fique transparente. Acrescente os cogumelos, a cenoura e refogue rapidamente. Tempere com sal, pimenta e glutamato a gosto e reserve. Com o restante do azeite, frite os ovos misturando bem. Tempere com sal e agregue ao macarrão e ingredientes restantes preparados e reservados.

Sirva bem quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47767-espaguete-da-abima.html