

CALDO DE MACARRÃO COM COUVE-FLOR

INGREDIENTES

1 cebola média picada
azeite de oliva
alguns pedacinhos de bacon
1 tomate maduro picado
1 pitadinha de pimenta-do-reino
1/2 couve-flor levemente cozido
sal a gosto
4 copos de água
2 xícaras de macarrão de sua preferência

MODO DE PREPARO

Refogar a cebola e o bacon com azeite de oliva, acrescentar o tomate picado, a couve-flor dividida em pedaços, o sal e a pimenta, deixar refogar até o tomate amolecer, se necessário coloque um pouco de água para não queimar.

Acrescentar a água e deixar apurar por 10 minutos em fogo brando, em outra panela cozinhar o macarrão ao dente, quando pronto escorrer e jogar na panela com o caldo de couve-flor.

Deixar mais 2 minutos no fogo brando e servir bem quente com queijo ralado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47923-caldo-de-macarrao-com-couve-flor.html>