

MACARRÃO PRIMAVERA SUCESSO

INGREDIENTES

250 g de macarrão espaguete nº8

1/2 colher de sopa de sal

Água o quanto baste para cozinhar o macarrão

100 g de bacon cortado em cubinhos

1/2 cebola média picada em cubinhos

1 cenoura pequena ou média ralada

2 colheres de sopa de pimentão verde picado em cubinhos

2 colheres de sopa de margarina

Brócolis a gosto (pode-se usar as flores, folhas e talos picadinhos)

2 sachês de tempero em pó pronto para legumes (embalagem amarela)

MODO DE PREPARO

Em uma panela grande coloque a água para ferver com o sal.

Cozinhe o macarrão (deve ficar macio mas, não muito cozido) e reserve em um escorredor de massas.

Em uma panela grande adicione 1 colher de sopa da margarina, o bacon e a cebola, deixe fritar.

Reserve a outra colher de sopa de margarina

No fogo baixo, adicione o pimentão e em seguida o macarrão cozido e seco.

Aos poucos vá adicionando o tempero para legumes e mexendo o macarrão sem parar.

Junte a cenoura ralada, o brócolis e a outra colher de margarina. Continue mexendo sem parar por no máximo 2 minutos (somente até o brócolis mudar de cor, ficará verde mais escuro).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/50171-macarrao-primavera-sucesso.html>