MACARRÃO PANTANEIRO

INGREDIENTES

200 g de carne de sol

300 g de macarrão de sua preferência (faço com o comum mesmo)

3 colheres sopa de azeite

3 cabeças de alho grande

1/2 cebola se for grande

coentro

sal e temperos a gosto

queijo ralado (opcional)

água

MODO DE PREPARO

Lave bem a carne de sol e corte em cubinhos bem pequenos.

Frite no azeite e coloque o alho e a cebola, deixe fritar um pouco no fogo baixo sem queimar.

Coloque os temperos de sua preferência (pimenta-do-reino, cominho eu coloco).

Junte o macarrão e frite um pouco o macarrão, depois coloque água até cobrir todos os ingredientes e aguarde o macarrão cozinhar.

Apague o fogo, coloque queijo ralado, tampe a panela e aguarde 10 minutos para o caldo engrossar e ficar mais encorpado. Uma delícia!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51042-macarrao-pantaneiro.html