

TORTELINI LIGHT

INGREDIENTES

- 1 punhado de tortellini - usei o tricolor
- 2 rodela de cebola picadas
- 1 dente de alho picado
- 1 punhado pequeno de brócolis picado (metade do tortellini)
- 1/2 caldo de carne, ou frango
- 1 xícara de água para o caldo
- 1 pitada de pimenta-do-reino
- sal e água para cozinhar o macarrão
- 1 fio de azeite

MODO DE PREPARO

Coloque a água no fogo e, assim que ferver, coloque o sal e depois o macarrão.

Cozinhe conforme ensina o fabricante na embalagem.

Em outra panela coloque o fio de azeite e jogue, primeiro a cebola, doure um pouco e depois o alho, doure mais um pouco.

Coloque o brócolis e dê uma mexida; em seguida coloque água e o caldo no sabor que você escolheu. Deixe ferver.

Quando o macarrão tiver pronto, junte no caldo fervido. Mexa um pouco e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51211-tortellini-light.html>