

MACARRONADA DE LEGUMES

INGREDIENTES

1 kg de macarrão
4 tomates
2 cebolas
3 colheres de massa de tomate
1 pacote de queijo ralado
1 pimentão verde
1 litro de água
5 dentes de alhos
Sal a gosto
Metade da linguiça calabresa
250 g de mussarela
3 batatas pequenas
1 chuchu
2 cenouras

MODO DE PREPARO

Pegue uma panela com água e leve para ferver, despeje o macarrão até cozinhar.

Reserve.

Depois em outra panela corte em miúdos: tomates, cebolas, pimentão e o alho socado (reserve).

Reserve 1 cebola e 1 tomate.

Cozinhe os legumes em quadradinhos bem pequenos e reserve.

Em uma panela coloque a linguiça pra fritar e em seguida poe a cebola e o alho e por último massa de tomate.

Deixe cozinhar por 5 minutos em fogo baixo.

coloque 1 copo de água.

Agora é só montar:

Coloque em uma tigela de vidro 1/2 kg de macarrão cozido, o molho da linguiça e por cima os legumes e logo em seguida a cebola e o tomate da reserva cortados em rodela e acrescente o restante do macarrão.

Por último mussarela e queijo ralado e coloque no forno até dourar ou derreter o queijo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52595-macarronada-de-legumes.html>