

MACARRONADA DE LEGUMES

INGREDIENTES

1 kg de macarrão

4 tomtes

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 rodelas e acrescente o restante do macarrão.

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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