

# MACARRÃO CAMPESTRE

## INGREDIENTES

- 1 pacote de macarrão tipo espaguete
- 1 dente de alho picado
- 2 colheres de azeite
- 5 vagens picadas
- 1 pimentão amarelo picado
- 1 pimentão vermelho picado
- 1 abobrinha picada
- 1 xícara de cogumelos em fatias
- sal, salsinha picada e queijo ralado a gosto

## MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão conforme as instruções. Doure o alho no azeite aquecido. Junte as vagens e cozinhe até ficarem macias. Acrescente os pimentões e cozinhe por 2 minutos. Junte a abobrinha e misture bem. Coloque o cogumelo e cozinhe. Tempere com sal e salsinha. Escorra o macarrão e reserve 3 colheres do seu cozimento. Misture o macarrão com o refogado de legumes e regue com a água reservada. Sirva com o queijo ralado a gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52859-macarrao-campestre.html>