

MACARRÃO MISTO

INGREDIENTES

250 g de macarrão
50 g de linguiça fina picada
50 g de linguiça tipo paio picada
100 g de champignon picado
50 g de azeitona verde picada
1 abobrinha tamanho médio picada
1 cebola picada
cenoura ralada a gosto
repolho picadinho a gosto
5 dentes de alho bem picadinhos ou amassados
3 colheres de sopa de azeite
2 colheres de margarina
100 g de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão em água e sal até que ele fique al dente.

Ao retirar do fogo deixe-o de molho em água fria até o momento do uso. Numa panela coloque o azeite para aquecer e em seguida as linguiças para dourarem, acrescente a cebola e deixe refogar por um instante, logo após acrescente o alho.

Deixe dourar por um instante (não deixe dourar muito).

Acrescente a margarina e mexa até que ela derreta.

Logo em seguida, jogue a abobrinha picada para dar uma refogada.

Em seguida acrescente, o champignon, a azeitona, o repolho e a cenoura (só para aquecer). Coloque sal a gosto. Escorra o macarrão e coloque pequenas porções de macarrão na panela e misture-o com os ingredientes.

Acrescente o macarrão até que toda quantidade esteja misturada aos ingredientes. Sirva em seguida, com queijo ralado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53095-macarrao-misto.html>