

MACARRONADA DA MYMI E DA LÊ

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 250 g de massa tipo "gravata" ou qq outra de sua preferência

2 litros de água fervente

1 colher de sopa de sal

Fio de azeite ou óleo de soja

MOLHO:

Molho: 2 dentes de alho amassados

2 tomates maduros picados

1 cebola média picadinha

3 colheres de sopa de azeite ou óleo de soja

50 g de bacon cortados em tirinhas ou cubinhos

Milho verde a gosto

Ervilha a gosto

Azeitona fatiada sem caroço a gosto

Palmito cortado em cubinhos

Requeijão a gosto

Extrato de tomate

3 ovos cozidos

Cheiro verde a gosto

Sal a gosto

Queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

No azeite bem quente frite bem o bacon, refogue o alho, acrescente a cebola picadinha e o tomate até dissolver bem. Adicione o extrato de tomate, acrescente um pouco de água fervente e deixe engrossar. Acrescente aos poucos os outros ingredientes: palmito, azeitona, milho verde, acrescente um pouco mais de água. Abaixar o fogo, acrescente o requeijão a gosto e mexa bem até engrossar. Acrescente sal a gosto e por último, salpique o cheiro verde picadinho. Ao servir acrescente o molho à massa, salpique ovo cozido picadinho e queijo ralado. Para acompanhamento sirva uma salada mista.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55372-macarronada-da-mymi-e-da-le.html>