MACARRONADA DE MUMBAI

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão furadinho número 5

400g de coração de frango

salsinha e cebolinha a gosto

1 colher de sopa de pasta de alho

3 colheres de azeite frutado

1 pitada de curry

2 litros de água

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Corte os corações ao meio e tempere- os com sal;

Coloque- os em um refratário e leve ao forno até que estejam bem passados reservando- os;

Ferva a água e cozinhe o macarrão escorrendo- o após 8 minutos de fervura;

Numa panela adicione o azeite frutado e frite o alho até dourar;

Despeje os corações, a salsa e a cebolinha;

Coloque uma pitada de curry e em seguida devolva o macarrão do escorredor para a panela com o tempero;

Mexa até que o macarrão e o tempero se misture bem;

Acerte o sal se necessário;

Antes de servir regue com um pouco mais de azeite frutado e bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56258-macarronada-de-mumbai.html