FETTUCCINE À MODA DA GI

INGREDIENTES

500 g de macarrão fettuccine

1 calabresa

1/2 repolho

1/2 pimentão (verde ou amarelo)

1 cebola

1 colher de amido de milho

1 colher de açúcar

100 ml de shoyu

alho e cebola desidratada a gosto

azeite de oliva para dourar

sal a gosto

queijo ralado a gosto (opcional)

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão em água fervente (o quanto necessário) com 2 colheres de sal pelo tempo determinado pelo fabricante, deixe ao dente e reserve

Em uma panela, esquente o azeite

Em fogo médio, acrescente a calabresa ralada em ralador grosso, por 5 minutos

Acrescente a cebola cortada em rodela finas

Em seguida, acrescente os pimentões e 1 copo de água (200 ml)

Acrescente o amido de milho dissolvido em 1/2 copo de água e o açúcar

Mexa bem, vai ficar cremoso, acrescente o repolho (deixe mais 2 minutos) e acrescente o macarrão e o queijo ralado

Desligue e sirva

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/6225-fettuccine-a-moda-da-gi.html