

MACARRÃO COM TAIOBA

INGREDIENTES

500 g de macarrão
4 dentes de alho
2 cenouras
2 cebolas roxas
2 folhas de taioba com talos
Salsinha, sal e óleo ou manteiga a gosto

MODO DE PREPARO

Corte os dentes de alho em pequenos pedaços
Lave e corte as cenouras em tiras
Corte as cebolas em rodela finas
Lave a taioba e descasque os talos
Corte os talos em rodela e as folhas em pedaços largos
Doure o alho em óleo ou manteiga, como se estivesse preparando um macarrão alho e óleo
Acrescente as cenouras e vá pingando água apenas o suficiente para não queimar (prefiro quando as cenouras ficam bem firmes e com pouco cozimento)
Quando as cenouras estiverem quase no ponto acrescente a cebola e doure novamente
Acrescente as folhas e talos de taioba e novamente vá pingando água apenas o suficiente para não queimar
O molho do macarrão não deve ter caldo
Em paralelo cozinhe e escorra o macarrão
Acrescente o molho quando este estiver pronto
Tempere com sal, salsinha e ou outro tempero de sua preferência

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/1306-macarrao-com-taioba.html>