

MACARRONADA COM CARNE SECA

INGREDIENTES

500 g de carne seca
1/2 pimentão
1 cebola
1 tomate
1/2 maço de tempero verde
1 pacote de azeitonas cortadas
1 pacote de macarrão
1 colher (sopa) de óleo ou margarina

MODO DE PREPARO

Corte a cebola, tempero verde, pimentão e o tomate; reserve
Coloque a água no fogo para o macarrão
Enquanto isso, coloque a carne seca para ferver
Depois de fervida, guarde a água da carne seca e bata
Quando o macarrão ficar pronto, escorra
Coloque no fogo a panela com um pouco de óleo ou margarina
Acrescente os temperos, menos o tomate e deixe dourar
Adicione a carne seca e deixe dourar
Depois, coloque a água da carne seca e o macarrão; misture
Acrescente a azeitona e o tomate; sirva

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/9923-macarronada-com-carne-seca.html>