

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

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/10538-macarronada-com-carne-seca.html>