

# ESPAGUETE Á PRIMAVERA

## INGREDIENTES

1/2 pacote de macarrão espaguete  
1/3 de lata de milho em conserva  
1/3 de lata de ervilha em conserva  
1 cenoura grande picada em cubinhos  
150 g de azeitona sem caroço picada  
300 g de carne moída  
cebolinha picada a gosto  
salsinha picada a gosto  
1 colher (sopa) de alho picadinho frito  
4 colheres (sopa) de azeite  
4 colheres (chá) de açafrão  
pimenta-do-reino a gosto  
4 dentes de alho  
1 sachê de tempero de carne  
pimenta calabresa a gosto  
sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão 'ao dente' em água com sal, um fio de óleo e 2 colheres (chá) de açafrão, reserve

Em uma panela grande, refogue no azeite os outros 2 dentes de alho ralados, o açafrão e a pimenta

Em fogo baixo, junte a cenoura em cubinhos, salsinha picadinha, cebolinha picadinha e misture bem

Acrescente a carne moída e o alho picadinho frito, junte o espaguete e misture bem, desligue o fogo e sirva em seguida

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/2603-espaguete-a-primavera.html>