

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 Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/7277-fettuccine-a-moda-da-gi.html>