

# MACARRÃO COM CALDO DE LEGUMES

## INGREDIENTES

1 pimentão picado  
1 cenoura picada  
2 dentes de alho picados  
2 dentes de alho amassados  
250 g de macarrão ou lámen  
1 carne macia cortada em 8 ou 10 cubos  
1 colher (chá) de amido de milho  
sal a gosto  
manteiga a gosto  
pimenta-do-reino a gosto  
shoyo a gosto  
tempero pronto sabor carne a gosto

## MODO DE PREPARO

Encha de água uma panela grande até a metade e coloque para ferver com um punhado de sal  
Quando ferver, acrescente o macarrão ou o lámen e deixe cozinhar até ficar ao dente  
Escorra e dê um banho de água gelada para cortar o cozimento  
Comece temperando os cubos de carne com meia colher de sal, meia colher de shoyu, meia colher de pimenta  
Em uma panela derreta duas colheres (sopa) bem cheias com manteiga e deposite a carne  
Na mesma panela, acrescente mais uma colher de manteiga e refogue os dois dentes de alho amassados por alguns segundos  
Acrecente o pimentão e a cenoura e refogue de três a cinco minutos  
Encha de água uma panela média até a metade e coloque para ferver  
Quando ferver, pegue um copo (americano) e acrescente uma colher de amido de milho e complete com água  
Acrecente também uma colher (sopa) de tempero pronto sabor carne e deixe ferver por três minutos  
Acrecente a carne, o pimentão refogado e a cenoura refogada  
Desligue o fogo e finalize com uma pitada generosa de pimenta  
Em um prato fundo ou em uma tigela pequena, acrescente com uma concha o caldo e acrescente o macarrão ou lámen por cima, salpique cebolinhas e sirva  
Rende duas porções pequenas, para maior rendimento, dobre a receita

<https://areceitadavez.com.br/receita/12217-macarrao-com-caldo-de-legumes.html>