

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
Acrescente 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
Acrescente também uma colher (sopa) de tempero pronto sabor carne e deixe ferver por três minutos
Acrescente 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>