

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/2467-espaguete-a-primavera.html>