

GRAVATINHAS COM PIMENTÕES

INGREDIENTES

250g de macarrão gravatinha
2 pimentões (1 vermelho e 1 verde), sem sementes
1/2 xícara de azeitona preta
3 colheres (sopa) de azeite
1 cebola bem picada
1 dente de alho amassado
1 colher (chá) de orégano
sal e pimenta-do-reino

MODO DE PREPARO

Corte os dois pimentões em tiras finas de 5 cm de comprimento
Esquente o azeite numa panela grande, adicione a cebola e o alho e frite devagar durante 5 minutos
Adicione os pimentões, o orégano, o sal e a pimenta e cozinhe por mais 10 minutos, mexendo de vez em quando
Enquanto isso, ferva a água para cozinhar o macarrão, coloque sal, junte o macarrão e deixe ferver novamente
Adicione o macarrão e as azeitonas ao refogado de pimentões e misture bem

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/4022-gravatinhas-com-pimentoes.html>