

Macarrão (Pasta) com Grão de Bico

Tipo: prato salgado

Ingredientes

- 250 gramas de macarrão integral
- 1 unidade de cebola picada
- 3 unidades de tomates sem pele e sem sementes
- 1 xícara (chávena) de grão de bico cozido
- 1 unidade de cenoura em tiras
- 2 xícaras (chávenas) de caldo de legumes
- 1 copo de iogurte desnatado
- 1/2 xícara (chávena) de chá de creme de leite
- 1 xícara (chávena) de agrião
- ervas frescas
- Castanha do Pará (castanha do Brasil)
- 2 colheres de parmesão ralado

Preparação

Refogar a cebola com o tomate, o grão de bico, a cenoura e o caldo de legumes.

Juntar o macarrão e deixar cozinhar mexendo sempre e adicionando água se necessário.

Juntar o agrião e as ervas.

Misturar o iogurte com o creme de leite.

Retirar, misturar e colocar numa travessa.

Salpicar com a castanha do Brasil e o queijo parmesão.

Servir em seguida.

Bom Apetite !