



Macarrão com Escarola e Castanha do Pará

Ingredientes:

- ½ pacote de massa integral
- 1 pé de escarola limpa e picada
- 15 tomates cereja cortados ao meio
- 5 dentes de alho cortados em lâminas
- 1 colher de chá de óleo de cânola ou girassol
- 100 g de castanha do Pará moída

Modo de preparo:

Cozinhe o macarrão de acordo com as instruções da embalagem.

Lave e corte a escarola, leve para refogar em panela de teflon com 1 colher de chá de óleo de cânola ou girassol e com os dentes de alho picados em lâminas.

Programe para que a escarola e o macarrão fiquem prontos ao mesmo tempo.

Depois de retirar a escarola da panela, leve rapidamente os tomates cereja cortados ao meio para um rápido aquecimento.

Monte o prato com o macarrão, escarola, tomate e castanha do Pará

Bom Apetite!