



Macarrão com Miolo de Pernil



Ingredientes

- 250g Miolo do Pernil Sulita
- 250g Macarrão Fettuccine (ou o de sua preferência)
- 1 Cebola média
- 2 Tomates médios
- Tempero verde (salsinha ou de sua preferência)
- Azeite de oliva
- Sal a gosto



Tempo de preparo:
40min.



Rendimento:
2 pessoas



Modo de Preparo:

1. Em uma frigideira, frite a cebola picada no azeite de oliva.
2. Em seguida acrescente o Miolo do Pernil Sulita picado em cubos e deixe a carne fritar.
3. Na sequência, adicione os tomates picados e o sal deixe reduzir.
4. Com o macarrão cozido, a seu gosto, monte o prato, adicionando o macarrão e em seguida o molho.
5. Finalize com salsinha picada. Pronto, pode servir!



Dica

Pode ser utilizado outro corte suíno de sua preferência.