



Macarrão Bifum com Pernil Defumado



Ingredientes

- 250g Pernil Defumado Sulita
- 3 ovos
- 1 Cenoura pequena ralada
- 50g Cogumelo paris
- 200g Macarrão de arroz
- 1 Cebola pequena cortadas em meia lua
- 40g Molho de soja
- 50ml de vinho seco branco
- Salsinha a gosto cortadas grosseiramente (pedaços de aproximadamente 3cm)
- Sal a gosto



Tempo de preparo:

20 min



Porção:

3 pessoas



Modo de Preparo:

1. Na água já fervendo e com sal, leve o macarrão de arroz por 1 min e meio em fogo médio.
2. Dado o tempo, leve o macarrão para outra vazia em água gelada por 1 minuto e meio. Feio isso, escorra o macarrão e reserve.
3. Corte o Pernil Defumado Sulita em tiras e levemente frite-o em uma frigideira e reserve.
4. Em uma tigela, mexa os ovos, acerte o sal a gosto e frite bem, partindo eles em pedaços pequenos e reserve.
5. Em uma frigideira, leve os cogumelos, cebola, azeite de oliva e pitada de pimenta.
6. Em seguida, acrescente aos poucos todos os demais ingredientes e vai levemente mexendo para todos os ingredientes se incorporarem: vinho, macarrão, molho de soja, pernil defumado, cogumelos com cebola, cenoura e ovos.
7. Pronto, já pode servir!