

MACARRÃO À ALFREDO

INGREDIENTES

500 g de macarrão caseiro (tagliarini, fettuccine ou papardelle)

125 g de manteiga com sal

100 g de queijo parmesão ralado

pimenta do reino a gosto

noz moscada ralada, a gosto

MODO DE PREPARO

Reserve meio tablete de manteiga com sal e 100 g de queijo parmesão ralado

Cozinhe o macarrão em 4 ou 5 litros de água fervendo, com um pouco de sal.

Cozinhe por 6 a 10 minutos, até que fique "al dente".

Escorra o macarrão muito rapidamente, mas deixe só um pouco da água.

Leve o macarrão para uma travessa, e rapidamente, adicione a manteiga, o queijo ralado, a pimenta do reino e a noz moscada.

Mexa ate distribuir a manteiga toda e o queijo pelo macarrão. Para isso, use dois garfos, ou se você achar mais fácil, um garfo e uma colher.

O truque é que o próprio calor do macarrão deve derreter a manteiga e o queijo, sem precisar reaquecer.

Sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13119-macarrao-a-alfredo.html>