MACARRÃO INTEGRAL AO LICOR DE CAFÉ E PIMENTA

INGREDIENTES

2 dentes de alho

15 ml de azeite

150 ml de licor de café e pimenta

5 g de páprica

3 g de tomilho

Sal a gosto

300 g de macarrão parafuso integral

Água

3 g de amido

MODO DE PREPARO

Corte o alho em lâminas, e em uma panela, despeje o azeite na panela e frite o alho até dourar.

Adicione o licor de café e pimenta para cortar a fritura.

Acrescente a páprica, o tomilho, o sal e uma pitada de pimenta.

Adicione o macarrão, cubra com a água e deixe ferver até ficar al dente.

Um pouco antes de finalizar o cozimento, dissolva uma colher (sopa) de amido em 50 ml de água, coloque na panela e mexa bem para ficar brilhante e homogênea.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16253-macarrao-integral-ao-licor-de-cafe-e-pimenta.html