

MACARRÃO DA SOGRA

INGREDIENTES

500 g de macarrão espaguete ou de sua preferência

fio de azeite

sal a gosto

3 colheres de manteiga

4 dentes de alho

1 cebola branca média

1 caldo de galinha

1/2 xícara (chá) de água

3 colheres (sopa) de orégano

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão em meio litro de água.

Coloque um fio de azeite sal a gosto.

Adicione três colheres de manteiga e deixe esquentar por 2 minutos.

Acrescente o alho e a cebola e deixe dourar.

Quando dourar, adicione o caldo de galinha.

Acrescente a meia xícara de chá de água e o orégano.

Quando a água já estiver secando, adicione o macarrão e pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18359-macarrao-da-sogra.html>