

# MACARRÃO ESPAGUETE AO ALHO E ÓLEO

## INGREDIENTES

1/2 pacote de macarrão espaguete

2 colheres de sal

8 dentes de alho

1 colher de manteiga

Queijo parmesão ralado

## MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque bastante água e aguarde ferver.

Quando levantar fervura, acrescente o sal e o macarrão sem quebrar.

Enquanto o macarrão cozinha, pique bem o alho e coloque em uma frigideira grande com a manteiga derretida.

Frite o alho em fogo baixo, mexendo sempre (para não amargar, tome cuidado para que o alho não doure).

Após o macarrão cozido (fique atento para não passar do ponto), escorra-o e reserve 1/2 xícara da água que foi usada no cozimento.

Junte o macarrão com o alho e a manteiga, polvilhe o queijo ralado e a água previamente separada.

Para finalizar, mexa delicadamente para não quebrar o macarrão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18653-macarao-espaguete-ao-alho-e-oleo.html>