

LINGUINE AO MOLHO DE ALHO

INGREDIENTES

300 g de macarrão linguine
200 ml de leite
1/3 de xícara (chá) de creme de leite
1 cubo de caldo de galinha
6 dentes de alho médios
1 colher (chá) de margarina de boa qualidade
1 colher (sopa) de azeite
1 colher (café) rasa de noz moscada
1 colher (sopa) de farinha de trigo
ervas finas a gosto
água para cozinhar o macarrão

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão em água fervente, aproximadamente por 10 minutos, depois escorra o macarrão e reserve.

Pique o alho em pedaços pequenos, não use alho pronto pois altera totalmente o sabor.

Coloque o azeite na panela e aqueça, coloque o alho e frite-o até dourar em fogo médio.

Quando o alho estiver frito, abaixe o fogo, depois adicione a margarina e deixe-a derreter.

Acrescente a farinha de trigo, junte metade do leite, mexa até derreter o trigo e acrescente o restante. Mexa durante todo o processo, depois adicione o caldo de galinha na panela e deixe-o derreter mexendo sempre para o molho não empelotar.

Quando o caldo de galinha derreter pode aumentar um pouco o fogo para o molho engrossar, depois mexa por mais 3 minutos para não ficar com sabor de trigo no molho.

Acrescente o creme de leite, a noz moscada e as ervas, mexendo sempre.

Lave o macarrão antes de adicionar o molho para ele não grudar, coloque o macarrão no prato e jogue o molho por cima ainda quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20579-linguine-ao-molho-de-alho.html>