

MACARRÃO PARISIENSE IMPROVISADO

INGREDIENTES

1/2 cebola roxa (pequena) picada

1 dente de alho (grande) picado

1/2 maço de coentro/salsinha picado bem pequeninho

100 g de macarrão à sua preferência (fettuccini, spaghetti, etc)

100 g de calabresa cortada em tirinhas fininhas (pode substituir por bacon, peito de peru defumado, etc)

1 xícara de leite cheia

1 colher (chá) cheia de maisena

pimenta-do-reino a gosto

sal a gosto

azeite a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque uma panela com água e deixe ferver.

Acrescente o macarrão em seguida e deixe para retirá-lo apenas quando estiver al dente.

Em uma frigideira, em fogo baixo, coloque um fio de azeite e acrescente a cebola e o alho.

Não deixe dourar demais o alho e após passar uns 30 segundos, acrescente a calabresa.

Mexa por um minutinho.

Enquanto isso, em uma xícara, coloque o leite e a maisena misturados (eles vão substituir o uso do creme de leite).

Coloque o leite com maisena na frigideira e fique mexendo em fogo baixo por uns 2 minutos ou até atingir uma certa consistência.

Em seguida, acrescente os condimentos (sal, pimenta-do-reino e coentro) e mexa.

Pra finalizar, antes de desligar o fogo, escorra o macarrão e coloque-o na frigideira.

Misture bem e está pronto!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25237-macarrao-parisiense-improvisado.html>