MACARRÃO AO MOLHO BRANCO COM ALHO-PORÓ E PARMESÃO

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão spaghetti

1 lata de creme de leite

1 cebola

1 alho-poró cortado em tiras

1 dente de alho triturado

1 pote de requeijão

3 colheres (sopa) de manteiga

1 tablete de tempero sabor legumes

queijo parmesão ralado

pimenta-do-reino

sal a gosto

fio de azeite

MODO DE PREPARO

Enquanto ferve a água com fio de azeite e uma pitada de sal, prepare o molho.

Em outra panela, coloque a manteiga e refogue o alho, a cebola e o alho poró.

Coloque o tablete de tempero sabor legumes, a pimenta-do-reino e sal a gosto, até amolecer a cebola e o alho-poró.

Coloque o requeijão e o creme de leite, mexa bem até esquentar.

Após ferver a água, coloque o macarrão por 8 minutos para ficar al dente.

Retire o macarrão, escorra a água e coloque no refratário.

Com o molho quente, despeje sob o macarrão.

Coloque o queijo parmesão e leve ao forno ou grill para dourar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26408-macarrao-ao-molho-branco-com-alho-poro-e-parmesao.html