

MACARRÃO COM TRUFAS NEGRAS

INGREDIENTES

350 g de macarrão de boa qualidade

1 trufa negra (conserva) fatiada bem fina

1 taça de espumante brut

100 g de parmesão ralado na hora

1 tablete de caldo de legumes

1 cebola pequena ralada

200 ml de creme de leite fresco

2 colheres de azeite de oliva

pimenta-do-reino

sal

MODO DE PREPARO

Siga as instruções de cozimento da massa vide embalagem.

Aqueça o azeite e junte a cebola em fogo médio.

Quando ela começar a suar, adicione metade das trufas e deixe uns instantes, mexendo sempre.

Adicione o espumante e o caldo de legumes dissolvido previamente em 100 ml de água quente.

Quando estiver evaporado 50% do líquido, adicione o creme de leite fresco.

Deixe mais 3 minutos cozinhando.

Adicione o parmesão ralado, o macarrão cozido e o restante das trufas.

Finalize com a pimenta e corrija o sal.

Nunca use alho pois anula o sabor delicado das trufas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26449-macarao-com-trufas-negras.html>