

LINGUINI A MODA DO CHEF

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão linguini

1 colher de óleo vegetal

sal a gosto

molho do linguini

1 noz moscada

3 colheres de amido de milho

2 colheres de manteiga ou margarina

2 linguiças calabresa picada em cubinhos

200 g de bacon em cubinhos

1 pacote de queijo ralado ou queijo para ralar na hora.

2 cabeças de alho picados

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque a água para ferver com o óleo e sal.

Quando ferver, coloque o macarrão (linguini) em outra panela e acrescente a margarina.

Derreta-a e adicione o amido de milho, a noz moscada e vá mexendo devagar em média por 5 minutos ou até criar consistência.

Desligue e reserve.

Em seguida, frite o bacon e a calabresa em uma frigideira.

Por último, adicione o alho e, depois de fritos, junte ao molho.

Escorra o macarrão, incorpore o molho e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/27298-linguini-a-moda-do-chef.html>