

MACARRÃO SOLTEIRO DIFERENTE

INGREDIENTES

400 ml de água

250 g de macarrão tipo espaguete

200 g de mussarela ralada

3 colheres (sopa) de requeijão cremoso

2 colheres (sopa) de creme de leite sem soro

azeite de oliva, sal, pimenta-do-reino orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Ferva a água com um pouco de azeite e coloque o macarrão para cozinhar.

Após cozido, escorra o macarrão, e depois adicione mais um pouco de azeite e sal (isso deixará o macarrão mais leve, fazendo com que ele não grude, é o ponto principal da receita), mexa e reserve.

Coloque em uma panela, azeite de oliva, 1 pitada de orégano, pimenta-do-reino e mais 1 pitada de sal.

Mexa e deixe esquentar até o azeite começar a querer ferver.

Coloque o macarrão e mexa bem para não grudar.

Depois, adicione o creme de leite e o requeijão, misture bem.

Por último, adicione a mussarela (ainda no fogo) e misture até fazer "puxas", sirva em seguida.

Dica: Essa receita fica muito bem acompanhada com uma boa taça de vinho tinto suave de mesa.

Bom Apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28752-macarrao-solteiro-diferente.html>