

MACARRÃO DE TOMATE, MANJERICÃO E MUSSARELA DE BÚFALA

INGREDIENTES

- 1 pacote de macarrão fettuccine (ou uma massa em fios)
- 1 caixa de tomate cereja (mais ou menos 300 g)
- 1 caixa de mussarela de búfala em bolinhas
- 100 g a 150 g de azeite
- 4 dentes de alho
- 1 maço de manjericão

MODO DE PREPARO

Em uma panela funda ferva a água com sal, o bastante para a quantidade de macarrão.

Após borbulhar, coloque o macarrão e deixe cozinhar por aproximadamente 11 minutos até estar cozido, reserve.

Em uma frigideira grande, doure o alho no azeite.

Após o alho estar dourado, encha a frigideira com 1 dedo (em altura) de azeite em fogo médio.

Colocar os tomates cortados ao meio na frigideira junto ao alho e a "poça" de azeite.

Colocar as folhas de manjericão.

Quando o tomate começar a desmanchar, coloque as bolinhas de mussarela de búfala.

Tempere com sal e pimenta-do-reino a gosto.

Quando o queijo começar a se desfazer, desligue o fogo.

Em uma travessa, coloque o macarrão e despeje o molho por cima.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31697-macarrao-de-tomate-manjericao-e-mussarela-de-bufala.html>