MACARRÃO ACEBOLADO E APIMENTADO

INGREDIENTES

4 rolinhos de macarrão talharim

sal a gosto

10 dentes de alho

1/2 colher (sopa) de manteiga

1 cebola

2 colheres (sopa) de molho de pimenta

400 ml de água

2 ovos (opcional)

MODO DE PREPARO

Em uma panela, adicione aproximadamente 300 ml de água (ou a quantidade necessária para que o macarrão fique levemente submerso), pique 4 dentes de alho, coloque meia colher de manteiga e, após a água atingir fervura, adicione o macarrão (quantidade de 4 rolinhos foi estimada para uma pessoa comer em 2 refeições)

No liquidificador, adicione 100 ml de água, 6 dentes de alho e uma cebola picada

Quando o macarrão estiver quase cozido por completo, despeje a água dele dentro da pia e adicione o creme de cebola do liquidificador na panela

Ao desligar o fogo, adicione 2 colheres de sopa do molho de pimenta e misture

O macarrão terá um sabor similar a alguns temperos de miojo apimentado

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/339-macarrao-acebolado-e-apimentado.html