

MACARRÃO LEVE DELÍCIA

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão parafuso (500 g)

400 g de muçarela de búfala

300 g de tomate cereja

100 g de azeitona preta sem caroço

1 punhado “generoso” de manjericão fresco

5 dentes de alho

4 colheres de sopa de azeite

1 colher de sal

MODO DE PREPARO

Pique grosseiramente a muçarela de búfala, o tomate cereja e o manjericão.

Em uma vasilha, misture a muçarela, o manjericão e duas colheres de azeite, reserve.

Cozinhe o macarrão 'al dente' com um pouco de sal. Use pouco sal, pois os ingredientes já são salgados. Escorra e reserve.

Amasse o alho, coloque em uma panela com as outras duas colheres de azeite. Frite ligeiramente.

Acrescente o tomate e a azeitona. Misture levemente e deixe em fogo médio por mais um minuto.

Desligue o fogo. Acrescente o macarrão e a muçarela já temperada com azeite e manjericão.

Se preferir, finalize com mais “um fio” de azeite.

Bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34451-macarao-leve-delicia.html>