

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 o 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/34451-macarrao-leve-delicia.html>