

MACARRÃO COM CREME DE ASPARGOS

INGREDIENTES

- 1 pacote de macarrão (500 g) da sua preferência
- 1 fio de óleo
- 1 colher (sopa) de sal
- 1 cebola média
- 2 tabletes de caldos de legumes
- 2 colheres de margarina
- 1/2 caixinha de creme de leite
- 1 pacote de creme de aspargos
- 1/ xícara de cheiro verde
- queijo ralado(opcional)

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão com um fio de óleo e uma colher de sal.

Reserve.

Dissolva o creme de aspargos em 1/2 litro de água fria.

Em outra panela, frite a cebola picadinha na margarina.

Acrescente o caldo de legumes.

Junte o creme de aspargos dissolvido e mexa até engrossar.

Deixe apurar por 5 minutos.

Desligue o fogo, acrescente o cheiro verde, acerte o sal.

Despeje o creme no macarrão e jogue queijo ralado por cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38746-macarrao-com-creme-de-aspargos.html>