MACARRÃO AO ALHO E ÓLEO!

INGREDIENTES

150 g de macarrão da sua preferência

3 colheres (sopa) de azeite ou óleo

5 dentes de alho amassados - melhor usar um pilãozinho

1 litro e 1/2 de água

MODO DE PREPARO

Deixe a água ferver.

Coloque o macarrão na água fervendo e deixe por aproximadamente 15 minutos até ficar al dente.

Enquanto isso, em outra panela, coloque o óleo e o tempero, deixando em fogo médio.

Depois que o macarrão estiver cozido, escorra a água e coloque aos poucos na panela.

Mexa bastante para o macarrão pegar o tempero de alho e o óleo, durante uns 5 minutos.

Coloque no prato queijo por cima que fica ótimo.

E bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44671-macarrao-ao-alho-e-oleo.html