

MACARRÃO COM FIGO

INGREDIENTES

- 1 pitada de sal
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1 pé de chicória cortado em pedaços de 1 cm
- 500 g de macarrão tipo conchinha, ou outro a sua escolha
- 8 figos maduros cortados em quatro
- 1 xícara (chá) de creme de leite azedo
- 100 g de queijo parmesão ralado
- pimenta-preta moída para servir

MODO DE PREPARO

Ferva uma panela grande de água salgada. Enquanto isso, derreta a manteiga numa frigideira grande, junte a chicória e cozinhe por 2 minutos, mexendo sempre. Reserve. Quando a água ferver, acrescente o macarrão, mexendo para separar bem e cozinhe al dente.

Junte os pedaços de figo à chicória refogada e cozinhe por 1 minuto, até apenas aquecerem. Escorra o macarrão e coloque-o de volta na panela.

Junte o creme de leite azedo e metade do queijo parmesão.

Mexa para envolver bem.

Com delicadeza, acrescente os pedaços de figo e a chicória.

Sirva salpicado com o restante do queijo parmesão e várias pitadas de pimenta moída na hora.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46097-macarrao-com-figo.html>