MACARRÃO ALHO E ÓLEO DIVINO

INGREDIENTES

Eu fiz individual, por isso a quantidade é pequena, mas aumente proporcionalmente!

200 g de macarrão da sua escolha

1 cabeça de alho inteira e picada

Azeite ou manteiga (para fritar o alho)

Óleo (para cozimento do macarrão e fritura do alho)

Cebola (opcional para fitar com o alho)

1 caixa de creme de leite

200 g de queijo parmesão ralado na hora

MODO DE PREPARO

Coloque a água com óleo e sal para ferver, depois acrescente o macarrão para cozinhar por 15 minutos.

Enquanto isso pique a cabeça de alho em pequenos pedaços, não os amasse, separe.

Se quiser usar a cebola já corte em pequenos pedaços e separe.

Quando o macarrão estiver al dente desligue e escorra, mas não lave, apenas reserve.

Em uma frigideira coloque o azeite ou manteiga e frite o alho com a cebola até ficar dourado, logo depois coloque o creme de leite e misture bem, em fogo baixo.

Não deixe por muito tempo e acrescente o macarrão já escorrido e misture bem.

Por fim farele um pouco de queijo parmesão ralado. Deixe por alguns segundo até derreter, dando uma liga, desligue o fogo.

Sirva a seguir.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46385-macarrao-alho-e-oleo-divino.html