

# MACARRÃO AO TEMPERO VERDE

## INGREDIENTES

sal  
1 folha de louro  
2 ramos de tomilho  
1 cebola cortada em quatro  
1 embalagem de tagliarini  
4 colheres de margarina  
1 xícara de chá de queijo parmesão  
1 xícara de Gruyère ralado  
Creme de leite fresco  
8 ramos de salsa  
6 talos de cebolinha verde  
2 ramos de manjeriço  
Pimenta-do-reino (de preferência ralar na hora)

## MODO DE PREPARO

Ferva 4 litros de água com 1 colher (sobremesa) de sal, o louro o tomilho e a cebola. Quando ferver, junte a massa aos poucos e cozinhe por 2 minutos.

Escorra a massa, coloque a metade da margarina e mexa com a ajuda de 2 garfos de cabo longo.

Acrescente alternadamente o restante da margarina, os queijos e o creme de leite. Por último misture as ervas picadas e tempere com a pimenta. Sirva imediatamente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49348-macarrao-ao-tempero-verde.html>