

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 salsinha

6 talos de cebolinha verde

2 ramos de manjericão

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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