

MACARRÃO AO MOLHO DE LIMÃO

INGREDIENTES

1/2 pacote de macarrão penne
3 limões
1 lata de creme de leite
250g de queijo parmesão ralado
cebola e alho a gosto

MODO DE PREPARO

Primeiro cozinhar o macarrão de forma que fique al dente para não ficar mole demais.

Paralelo a isso, esprema os limões para que dê em torno de 250ml de seu suco, não misture água, deve ser apenas o suco do limão, quanto mais suco de limão mais azedinho fica!

Quando o macarrão estiver já cozido (ou bem próximo disso porque esse passo deve ser feito de forma ágil) colocar em uma panela o alho e a cebola para dourar, despeje a lata de creme de leite e deixe aquecer um pouco.

Com esse aquecimento, deve-se jogar o suco de limão, o molho vai rapidamente ficar grosso, parecendo que vai talhar.

Nesse momento jogue o macarrão e mexa bem!

Quando observar que o macarrão absorveu o molho, jogue o queijo parmesão ralado e mexa até que o mesmo derreta e se misture ao macarrão. Lembrando que o queijo já possui sal, por isso não há nenhum tempero no cozimento do macarrão, mas isso é a gosto!

Sirva de imediato, pode-se complementar jogando queijo parmesão por cima e umas cebolinhas! Fica sensacional!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51804-macarrao-ao-molho-de-limao.html>