

MACARRÃO AO BRÓCOLIS

INGREDIENTES

Macarrão fettuccine

1 brócolis médio

3 dentes de alho

Azeite extra virgem que possa ser levado ao forno

1 limão

Pimenta-do-reino para moer

Sal

MODO DE PREPARO

Ligue o forno.

Coloque água no fogo para o preparo do macarrão (preferencialmente fettuccine).

Em uma travessa, de preferência de vidro, coloque o azeite extra virgem de forma que deixe a travessa um untada

Corte o brócolis em tiras e coloque na travessa.

Corte os dentes de alho em tiras e coloque na travessa.

Pegue o limão e tire lascas de sua casca, deixando o mínimo possível da parte branca para não amargar.

Coloque um pouco de pimenta-do-reino.

E uma pitada bem humilde de sal, misture tudo de forma que o brócolis fique oleado.

Se precisar coloque um fio de azeite por cima e leve ao fogo

Adicione o sal 2 colheres de a Água e o macarrão, deixe cozinhar (é importante levar o macarrão ao fogo somente após a água estar fervendo, não coloque muito óleo ou azeite na água do cozimento).

A receita fica melhor com o macarrão ao ponto, mas faça da sua preferência, assim que estiver ao ponto tire o brócolis do forno, escorra o macarrão e coloque ele na mesma travessa do brócolis assado.

E só comer, se quiser coloque açafrão por cima, ou queijo ralado, mas não é obrigatório

Acompanha bem uma limonada Suíça ou um vinho branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52000-macarrao-ao-brocolis.html>