

MACARRÃO UNIVERSITÁRIO

INGREDIENTES

500 g de macarrão tipo penne

200 g de requeijão

1 caixinha de creme de leite

parmesão a gosto

manteiga para refogar os temperos

azeite quanto necessário

sal quanto necessário

1/2 cebola

dente de alho pequeno

MODO DE PREPARO

Cozer o macarrão com sal, nada de óleo.

Em uma panela já aquecida derreter a manteiga com um pouco de azeite para proporcionar temperatura alta sem queimar a manteiga.

Adicione a cebola picada em cubos pequenos e o dente de alho moído, deixe dourar.

Coloque o requeijão deixe ferver e adicione o creme de leite, com cuidado para que o creme de leite não talhe (dica: antes de adicionar o creme de leite misture em uma vasilha separada o creme de leite e uma colher de café de amido de milho, isso ajudará para que o creme de leite não talhe).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/56094-macarrao-universitario.html>