

Receita de Macarrão Frito ao Alho



Tempo de preparo: 20 minutos

Rendimento: 4 porções

Dificuldade: fácil

Ingredientes da Receita de Macarrão Frito ao Alho

250g de espaguete
4 colheres (sopa) de azeite
2 tabletes de caldo de galinha
4 dentes de alho picados
1 lata de creme de leite
1/2 xícara (chá) de cheiro verde picado
4 xícaras (chá) de água
queijo parmesão ralado

Como Fazer Macarrão Frito ao Alho

Modo de Preparo:

Ferva a água e acrescente os tabletes de caldo de galinha.

Frite o macarrão (cru) no azeite, mexendo sempre, até adquirir um tom de caramelo claro.

Junte o caldo formado, ao macarrão frito.

Deixe cozinhar até secar a água.

Frite o alho.

Bata no liquidificador o alho com o creme de leite.

Misture ao macarrão.

Junte o cheiro verde e o parmesão e sirva quente.

<http://www.receitastipicas.com/receitas/macarrao-frito-ao-alho.html>



São Paulo, SP, 31 Dezembro de 2018

Mkmouse