

Macarrão Alho e Óleo

por Receitas e Mais

Ingredientes:

- 1 pacote de macarrão de macarrão 500 g (tipo do macarrão, a gosto);
- 1 saquinho de alho granulado;
- 1/2 tablete de manteiga (não margarina);
- 1 colher de sopa de óleo de azeite extra virgem;
- Ervas (manjerição, orégano, salsa, cebolinha, tomilho) a gosto;
- Sal;
- 1 dente de alho;
- Gengibre em pó a gosto;
- 1 folha de louro.

Modo de Preparo:

Macarrão Alho e Óleo

por Receitas e Mais

Quando faltar mais ou menos 5 minutos para ficar no ponto de escorrer o macarrão, comece o preparo da receita. O dente de alho, serve para você untar os pratos onde serão servido o macarrão. Coloque as porções nos pratos já com o cheiro do alho, e enfeite com algumas ervas. Na frigideira quente coloque a manteiga, o azeite, a folha de louro, e o alho granulado. Nesta hora um pouco de agilidade, pois o macarrão escorrido vai para a frigideira, sendo mexido e dosado com sal a gosto, as ervas, o gengibre em pó a gosto também.

Fonte: <http://www.tudogostoso.com.br/>