

Macarrão Integral ao Molho de Limão, Parmesão e Manjericão

por Receitas e Mais

Ingredientes:

- suco de 1 limão;
- raspas da casca de 1 limão;
- 3 colheres (sopa) de azeite;
- 4 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado;
- 1 Creme de Leite NESTLÉ® Caixinha;
- meia xícara (chá) de folhas de manjericão;
- 1 envelope de MAGGI® Tempero e Sabor Massas e molhos;
- 1 pitada de sal;
- 1 pitada de noz-moscada;
- meio pacote de macarrão integral, tipo parafuso (250 g);
- 1 colher (chá) de sal.

Macarrão Integral ao Molho de Limão, Parmesão e Manjerição

por Receitas e Mais

Preparo:

Em uma tigela grande, coloque o suco e as raspas de limão, o azeite e o queijo parmesão ralado. Com um garfo, misture muito bem até o parmesão dissolver e formar uma mistura cremosa. Em seguida, acrescente o Creme de Leite NESTLÉ e misture bem. Acrescente o manjerição, tempere com o MAGGI Tempero e Sabor, o sal, noz moscada e reserve. Em uma panela, cozinhe o macarrão em água fervente com o sal até que fique al dente. Retire do fogo, escorra a água e acrescente a mistura reservada. Sirva quente.

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