

Macarrão Penne Sabor Alho e Azeite

Ingredientes

- 400g de Macarrão Penne Italiano
- 3 colheres de sopa de azeite
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 colher de chá de alho em tempero pronto (ou a gosto)
- Sal a gosto

Modo de Preparo

Em uma panela grande, coloque cerca de 3 litros de água para ferver em fogo alto no fogão. Adicione uma colher de sopa de sal à água.

Quando a água estiver fervendo vigorosamente, adicione o Macarrão Penne. Cozinhe de acordo com as instruções da embalagem (geralmente 10-12 minutos), mexendo ocasionalmente para não grudar, até ficar al dente (cozido, mas ainda firme ao morder).

Enquanto o macarrão cozinha, em outra panela ou frigideira média, aqueça o azeite e a manteiga em fogo médio.

Adicione o alho em tempero pronto ao azeite e manteiga aquecidos. Mexa por cerca de 30 segundos, apenas até liberar o aroma. Cuidado para não queimar o alho.

Antes de escorrer o macarrão, reserve cerca de 1/2 xícara da água do cozimento.

Escorra bem o macarrão cozido.

Transfira o macarrão escorrido para a panela ou frigideira com o molho de alho. Misture bem para que todo o macarrão seja envolvido pelo molho.

Se o molho parecer muito seco, adicione um pouco da água do cozimento reservada, uma colher de sopa por vez, até atingir a consistência desejada.

Sirva imediatamente.

Dica

Para um sabor ainda mais acentuado, você pode aumentar ligeiramente a quantidade de alho em tempero

pronto. Se preferir, use apenas azeite, omitindo a manteiga, para uma versão mais leve. Não cozinhe demais o macarrão; ele deve ficar al dente para uma melhor experiência.

Sua receita foi enviada também para o e-mail: drope0427@gmail.com