```html

# Macarrão com Grão de Bico e Cebola na Manteiga

## Ingredients (for 1 people):

- 100g de macarrão (espaguete, penne ou similar)
- 1-2 colheres de sopa de manteiga
- 1/2 cebola média
- 150g de grão de bico (cozido e escorrido, pode ser de lata)
- Sal e pimenta do reino a gosto

## Preparation Method:

1. Cozinhe o macarrão em água fervente com sal de acordo com as instruções da embalagem até ficar al dente. Antes de escorrer, reserve cerca de 1/2 xícara da água do cozimento do macarrão.
2. Enquanto o macarrão cozinha, pique a cebola em cubos pequenos.
3. Em uma frigideira grande, derreta 1 colher de sopa de manteiga em fogo médio. Adicione a cebola picada e refogue até ficar macia e translúcida, por cerca de 5-7 minutos.
4. Adicione o grão de bico escorrido e lavado à frigideira com a cebola. Refogue por mais 3-5 minutos, permitindo que aqueça e doure levemente.
5. Adicione o macarrão cozido e escorrido à frigideira com o grão de bico e a cebola. Adicione a manteiga restante (se desejar) e um pouco da água do cozimento do macarrão reservada. Misture bem para que todos os ingredientes se incorporem e o macarrão fique levemente cremoso.
6. Tempere com sal e pimenta do reino a gosto. Sirva imediatamente.

### Prep Time

less than 15 minutes

### Cooking Time

15 to 20 minutes

### Serves

Serves 1 people
```

Diet

Vegetarian

Tip: Para um toque extra de sabor, adicione uma pitada de pimenta calabresa ou ervas frescas picadas (como salsinha ou cebolinha) no final.
```
```