

MOLHO DE ABACATE PARA MACARRÃO

INGREDIENTES

1 cebola pequena picada (de 2 a 3 colheres)

1 dente de alho picado

2 a 3 colheres (sopa) de manteiga (não substituir por margarina)

1 fio de óleo de fritura

pimenta vermelha a gosto

2 xícaras (chá) de abacate médio amassado

salsinha e cebolinha a gosto

sal e pimenta a gosto

1 a 2 xícaras (chá) de queijo parmesão fresco ralado

MODO DE PREPARO

Aqueça a manteiga com o óleo e frite a cebola e o alho até dourar

Adicione o sal, lembrando que o queijo é salgado

Acrescente o abacate amassado ou triturado no mixer

Deixe no fogo por uns 5 minutos, acrescente o queijo ralado, a pimenta vermelha e deixe mais uns 2 ou 3 minutos, apague o fogo

Acrescente o cheiro

Pode ser adicionado creme de leite, cream cheese, tomate picado ou cogumelos

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/5679-molho-de-abacate-para-macarrao.html>