

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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