

Macarrão a Parisiense

Ingredientes:

- 1 cebola roxa
- 3 colheres de sopa de manteiga
- 2 dentes de alho
- Azeite a gosto
- Presunto (cozido ou cru) a gosto
- Sal a gosto
- Pimenta do reino a gosto
- 1 xícara de creme de leite (fresco é melhor)
- Ervilhas congeladas a gosto
- Queijo parmesão a gosto
- Macarrão cozido (preferencialmente longo, tipo espaguete, etc.)



Modo de fazer:

1. Pique a cebola em cubinhos
2. Em uma frigideira grande coloque a manteiga e refogue a cebola.
3. Acrescente o alho e um pouco de azeite.
4. Coloque as fatias de presunto uma sobre as outras, enrole como um charuto e corte no sentido transversal em pequenas tiras.
5. Leve o presunto cortado à frigideira, coloque o sal e a pimenta do reino.
6. Frite um pouco essa mistura, adicione o creme de leite mexendo e reduzindo um pouco o molho.
7. Pegue as ervilhas congeladas, passe em água corrente em uma peneira e leve à frigideira.
8. Adicione o queijo parmesão.
9. Uma vez que a consistência do molho estiver do seu gosto, adicione o macarrão cozido na frigideira e misture tudo muito bem.
10. Desligue o fogo e coloque em uma travessa adicionando um pouco de queijo parmesão ralado.
11. Sirva imediatamente.

Fica mais fácil se você assistir o vídeo nesse link → <https://youtu.be/ysRVF5ss73U>

Tempo do vídeo = 5 minutos

Se quiser fazer a massa em casa

clique aqui → <http://www.bugos.com.br/receitas/massacaseira.pdf>