

Macarrão ao alho e óleo

Ingredientes:

- 250g de macarrão fino (para cada 100g usar 1 litro de água)
- 2 colherinhas de sal
- 1 colher de sopa de óleo, para cozinhar o macarrão
- 1 colher de sopa de vinagre
- 4 dentes de alho espremidos ou picados
- 3 colheres de sopa de óleo, para preparar o macarrão alho e óleo
- 1 colher de sopa de manteiga
- Queijo ralado para polvilhar

Modo de preparo:

1. Ferva a água para o macarrão, adicione o sal, o óleo e o vinagre.
2. Junte o macarrão espere ferver novamente. Deixe fervendo por 10 a 12 minutos ou até que fique “al dente”.
3. Depois, escorra o macarrão na peneira e lave com água fria para ficar mais soltinho.
4. Coloque na panela o óleo e o alho para fritar (cuidado para não queimar o alho) um pouco. Adicione a manteiga, deixe derreter e junte o macarrão escorrido. Misture tudo.
5. Coloque o macarrão em um refratário e polvilhe com queijo ralado.