

Ingredientes

- 400 gramas de macarrão cozido al dente
- 3 colheres das de sopa de azeite de oliva
- 1 dente de alho amassado
- 250 gramas de tomate cereja cortado em quatro
- ½ copo de requeijão
- ½ xícara das de chá de manjeriço em folha
- ½ xícara das de chá de queijo parmesão ralado
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- ½ xícara das de chá da água do cozimento do macarrão

Modo de preparo

- Em uma frigideira grande aqueça o azeite e doure o alho.
- Acrescente o tomate, o sal e a pimenta. Mexa delicadamente.
- Tampe a panela e deixe refogar em fogo brando por 2 minutos.
- Junte o requeijão e misture até derreter. Desligue o fogo, acrescente as folhas de manjeriço e o queijo ralado.
- Misture delicadamente a água de cozimento da massa, junte o espaguete e sirva em seguida.

Receita disponível em: www.abimapi.com.br