

Receita de Macarrão Siciliano com Creme de Pistache

Click Sergipe - 01/10/2024

A receita de Macarrão Siciliano com Creme de Pistache Todeschini é uma deliciosa combinação de sabores e texturas que traz um toque especial da gastronomia italiana.

Utilizando o Macarrão Todeschini de Sêmola Padre Nosso como base, o prato une o sabor marcante do bacon com a suavidade do creme de leite, o crocante de pistache e a riqueza do queijo parmesão. Ideal para um almoço ou jantar sofisticado, essa receita promete agradar a todos que apreciam uma boa massa com um toque de originalidade.

Macarrão Siciliano com Creme de Pistache - Foto: Divulgação | Marca Todeschini

Macarrão Siciliano com Creme de Pistache

Ingredientes:

- 500 gramas de Macarrão Todeschini de Sêmola Padre Nosso
- 5 litros de água
- Sal a gosto
- 1 xícara (chá) de bacon em cubos
- 1 cebola picada
- 1/2 xícara (chá) de pistache triturado
- 2 xícaras (chá) de creme de leite
- 1/2 xícara (chá) de queijo parmesão ralado

Modo de preparo:

1. Coloque em uma frigideira o bacon e deixe dourar.
2. Acrescente a cebola e o pistache. Regue o creme de leite e o queijo parmesão. Misture bem.

3. Em outra panela coloque a água e o sal. Deixe ferver.

4. Junte o macarrão e cozinhe conforme a embalagem. Escorra, junte ao molho e misture.

Tenha o Click Sergipe na palma da sua mão! Clique [AQUI](#) e confira as últimas notícias publicadas.

WhatsApp

Entre e receba as notícias do dia

Entrar no Canal