

Macarrão com Manteiga e Sálvia

Na próxima vez que você comprar sálvia, guarde um pouco para fazer esta massa super prática e saborosa!



Talharim caseiro com molho de Manteiga e Sálvia.

Eu adoro receitas com sálvia e esta não poderia faltar na minha lista de **receitas de macarrão**! Costumo usar mais para temperar frango e peixe, mas este **Macarrão com Manteiga e Sálvia** me conquistou. A primeira vez que provei esta combinação foi em um excelente restaurante em Caxias do Sul/RS, o *Per Mangiare*. Claro que lá a coisa foi bem

diferente.

No **restaurante** (super recomendo!) o **macarrão** é cozido, é colocado dentro de um *grana padano* gigante. Só depois de adquirir o sabor do queijo é que ele vai para a travessa, acompanhando de um molho à base de **manteiga e sálvia**. Simplesmente divino!



*Massa com sálvia preparada no Grana Padano, restaurante **Permangiare** em **Caxias do Sul**, RS.*

Em casa, preparo da forma que indico abaixo, sem esconder nenhum segredinho. O mais interessante é que esta é uma receita muito rápida de preparar, e este molho pode ser feito enquanto cozinha a massa! Mas, vamos ao que interessa? Quantidade para duas pessoas.

Receita de Macarrão com Manteiga e Sálvia

Ingredientes



Ingredientes para a massa.

- 300 g de spaghetti ou linguine;
- 1 maço pequeno de sálvia;
- 75 g de manteiga com sal;
- Flor de sal
- 50 g de queijo parmesão ralado.

Modo de preparo

Coloque a água para ferver. Quando estiver fervendo, coloque a massa escolhida para cozinhar. Lave a sálvia, seque e elimine os talos das folhas maiores. Corte as folhas maiores em tiras e preserve as folhas menores. Derreta a manteiga em fogo médio em uma frigideira grande o suficiente para colocar a massa depois de cozida. Quando começar a dourar, desligue e coloque a sálvia.

A sálvia vai espumar um pouco e é importante que o fogo esteja desligado, para que ela não passe do ponto. Se dourar demais, a sálvia fica amarga. Quando parar de espumar, adicione flor de sal a gosto.

Quando o macarrão estiver *al dente*, escorra e coloque na frigideira onde está o molho. Ligue o fogo médio enquanto mistura o molho com o macarrão. Sirva imediatamente e finalize no prato com queijo parmesão ralado.



Macarrão caseiro com Molho de Manteiga e Sálvia, acompanhado de [Aspargos Assados com Bacon](#).