

MASSA ALHO, ÓLEO E CASTANHAS

INGREDIENTES

250g de linguini cozido al dente

6 castanhas-do-pará picadas

8 nozes picadas

1 colher (sobremesa) de semente de mostarda (ou qualquer molho de mostarda)

1 colher (sopa) de manteiga (ou margarina)

2 colheres (sopa) de azeite de oliva

1 dente de alho picado

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

parmesão ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Aqueça o azeite e a manteiga e refogue o alho em fogo baixo até dourar.

Acrescente as nozes e as castanhas picadas e deixe toscar, sempre misturando para não queimar o alho.

Acrescente e mostarda ainda em fogo baixo para não espirrar.

Junte o macarrão cozido e misture bem para incorporar o molho.

Corrija o sal, se necessário, e tempere com pimenta-do-reino moída na hora.

Opcionalmente, finalize com queijo ralado e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16520-massa-alho-oleo-e-castanhas.html>