

ESPAGUETE AO GENGIBRE

INGREDIENTES

2 colheres (sopa) de azeite de oliva
1 colher (sopa) de gengibre ralado
4 colheres (sopa) de manjeriço picado
2 1/2 copos de molho de tomate pelado
3 tomates sem pele e sem sementes, cortados em cubos
1 xícara (chá) de brócolis cozido "al dente"
2 colheres (sopa) de azeitonas pretas
500 g de macarrão espaguete cozido "al dente"
Sal, pimenta-do-reino, queijo parmesão e demais temperos a gosto

MODO DE PREPARO

Aqueça o azeite e refogue o gengibre picado.
Em seguida, junte o manjeriço e refogue.
Acrescente o molho de tomate e o tomate, e misture.
Em seguida, adicione os brócolis e a azeitona.
Tempere com o sal e a pimenta, junte a massa de macarrão e misture.
Transfira para uma travessa, polvilhe com o parmesão e sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17425-espaguete-ao-gengibre.html>