

ESPAGUETE AO GENGIBRE

INGREDIENTES

- 2 colheres (sopa) de azeite de oliva
- 1 colher (sopa) de gengibre ralado
- 4 colheres (sopa) de manjericão 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 manjericão 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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