

AGNOLOTTI DE BURRATA AO MOLHO DE AZEITE, DAMASCO E TOMILHO LIMÃO

INGREDIENTES

800 g de massa fresca, de agnolotti de burrata com raspas de limão, cozida al dente

120 ml de azeite de oliva ou manteiga sem sal

200 g de damasco turco cortado em cubos pequenos

1/2 xícara (chá) de folhas de tomilho limão fresco

sal e pimenta-do-reino branca ao seu gosto

MODO DE PREPARO

Em uma frigideira grande aqueça o azeite e acrescente as folhas de tomilho e o damasco.

Refogue rapidamente e junte os agnolottis.

Tempere com sal e pimenta ao seu gosto.

Sirva bem quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18278-agnolotti-de-burrata-ao-molho-de-azeite-damasco-e-tomilho-limao.html>