

SACOTTINI DE EMMENTHAL COM ABACAXI AO MOLHO DE MANTEIGA

INGREDIENTES

800 g massa fresca, de sacottini de emmenthal com abacaxi, cozida al dente

120 g de manteiga sem sal

100 g de nozes levemente torradas

1 colher (sobremesa) de folhas de tomilho fresco

30 folhas de sálvia fresca

sal e pimenta-do-reino branca ao seu gosto

MODO DE PREPARO

Em uma frigideira grande, derreta a manteiga e acrescente as folhas de tomilho e as folhas de sálvia. Refogue rapidamente, junte os sacottines, as nozes e 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/18490-sacottini-de-emmenthal-com-abacaxi-ao-molho-de-manteiga.html>