

PASTA A LA ARUGULA

INGREDIENTES

1/2 pacote de espaguete de preferência

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto (opcional)

queijo de sua preferencia ralado ou picado

1 xícara de tomate cereja cortado ao meio

azeite

creme balsâmico (opcional, porém dá um toque especial)

3 xícaras de rúcula picada ou arugula (rúcula baby)

MODO DE PREPARO

Cozinhe o espaguete como de costume e escorra bem.

Numa frigideira grande, frite o alho no azeite, quando o alho estiver dourado, coloque o espaguete escorrido e frite bem.

Abra um espaço no fundo da frigideira e coloque o tomate para fritar.

Regue com mais azeite, salpique pimenta e sal.

Quando o espaguete começar a estalar (cerca de 10 minutos de frigideira), coloque 2 xícaras de rúcula e mexa bem.

Decore o prato com creme balsâmico.

Sirva o espaguete com rúcula fresca por cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19236-pasta-a-la-arugula.html>