

SPAGHETTI À ITALIANA

INGREDIENTES

1 pacote de 500 g de espaguete barilla nº 3

1 bandeja de tomate cereja

1 cabeça de alho inteira

azeite de oliva de qualidade (o suficiente para cobrir o fundo da frigideira)

azeitonas picadas (opcional)

sal e pimenta-do-reino a gosto

1 maço de manjericão fresco

1 fio de óleo

50 g de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

DICA

Tome cuidado ao tirar a cabeça de alho do micro-ondas, ela estará quente. Espere alguns segundos e faça um leve corte na casca de cada dente de alho; ao fazer isso, a casca se soltará facilmente, poupando tempo).

Pique o alho e reserve.

Cozinhe o espaguete na água fervente por aproximadamente 5 minutos para ficar al dente (se quiser ele mais cozido, deixe 7 minutos).

Enquanto o espaguete cozinha, aqueça uma frigideira grande.

Coloque o azeite de oliva e o alho por aproximadamente 2 minutos (não deixe o alho dourar pois ele amarga a receita).

Acrescente o tomate cereja e a azeitona e deixa refogar por 2 minutos.

Tempere com sal e pimenta a gosto.

Escorra o macarrão e adicione-o à frigideira.

Acrescente as folhas de manjericão e o queijo ralado.

Mexa por 2 minutos para pegar o gosto e sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22394-spaghetti-a-italiana.html>