

# SPAGHETTI AO ALHO E ÓLEO COM JILÓS

## INGREDIENTES

500 g de spaghetti  
6 dentes de alho cortado em lâminas  
4 dentes de alho amassados  
2 colheres (sopa) de manteiga  
2 colheres (sopa) de azeite  
8 jilós em fatias finas  
parmesão ralado  
cebolinha para decorar  
sal e pimenta-do-reino a gosto  
2 tomates verdes picados sem sementes

## MODO DE PREPARO

Coloque a massa para cozinhar.  
Refoque os jilós e o tomate na manteiga e azeite por volta de 2 minutos.  
Acrescente o alho o sal e a pimenta-do-reino e refogue até dourar tudo.  
Escorra a massa e junte aos ingredientes.  
Continue fritando e misturando bastante por mais 1 ou 2 minutos.  
Sirva com o parmesão e a cebolinha por cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24698-spaghetti-ao-alho-e-oleo-com-jilos.html>