

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>