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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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