

LINGUINE À LA MARGUERITA

INGREDIENTES

250 g de linguine (preferência massa com ovos)

400 g de tomate baby, sem pele e cortados ao meio

1 e 1/4 xícara de folhas de manjericão (usei o tipo alfavaca de folhas largas)

1 e 1/2 colheres de sopa de azeite

2 colheres de sopa de manteiga

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozer a massa, até que fique al dente.

Enquanto escorre a massa, dê início ao preparo do molho.

Usando a mesma panela (ou espagueteira), coloque o azeite e a manteiga.

Quando tiver derretido a manteiga, em fogo baixo, coloque os tomatinhos e o manjericão.

Acerte o sal.

Deixe incorporar por 1 minuto.

Desligar e, voltar a massa para a panela, agregando todos os ingredientes, misturando delicadamente.

Pronto.

Rápido e delicioso.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28792-linguine-a-la-marguerita.html>