

# 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 manjeriço (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 manjeriço.  
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>