

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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