

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>