

FETTUCCHINE COM PRESUNTO PARMA, TOMATES CEREJA E BRÓCOLIS

INGREDIENTES

- 6 dentes de alho amassados
- 4 colheres de sopa de azeite
- 15 a 20 tomates cerejas cortados ao meio
- 1 caldo de legumes
- 4 brócolis pequenos cozidos a vapor
- 3 fatias de presunto parma
- 170 g de fettuccine

MODO DE PREPARO

Em uma panela (espagueteira) coloque água ferver com uma pitada de sal.

Enquanto isso, em outra panela, em fogo baixo, coloque o azeite, o alho amassado e o caldo de legumes.

Deixe fritar por 1 minuto, acrescente os tomates cereja, o presunto parma e o brócolis cozido.

Deixe refogando por 4 a 5 minutos até o tomate murchar e o alho ficar branco.

Tome cuidado para não queimar o alho.

Pronto, o molho está pronto.

Verifique se a água da espagueteira já ferveu e acrescente o fettuccine.

Cozinhe o macarrão pelo tempo estipulado na embalagem.

Após cozido, escorra o fettuccine, coloque em um refratário e despeje o molho por cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29398-fettuccine-com-presunto-parma-tomates-cereja-e-brocolis.html>