

MASSA AO MOLHO DE ALHO PORÓ

INGREDIENTES

160 g de massa de grano duro de sua preferência (prefiro linguine ou penne)

2 talos de alho poró

3 tomates italianos picados

4 colheres de sopa de azeite

Cebolinha desidratada (pode ser usada fresca também)

2 colheres de sopa de aceto balsâmico

Sal e pimenta-do-reino moída a gosto

Queijo parmesão ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhar o macarrão com sal.

Escorrer e lavar com água fria.

Numa panela média, refogar o alho poró por 2 minutos.

Acrescentar o tomate e refogar até murchar.

Acrescentar cebolinha seca e mexer (se for a fresca deixar para finalizar o prato).

Temperar com sal e pimenta moída na hora.

Acrescentar o aceto balsâmico e mexer até formar um molho consistente.

Acrescentar o macarrão cozido e mexer bem para agregar o molho, tampar a panela e deixar aquecer levemente.

Servir com o parmesão ralado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31613-massa-ao-molho-de-alho-poro.html>