

ESPAQUETE COM LINGUIÇA DEFUMADA

INGREDIENTES

400 g de espaguete

2 ovos

1 gema

80 g de parmesão ralado

1 dente de alho

3 colheres de sopa de azeite

150 g de linguiça defumada

sal

pimenta-do-reino

1 colher de sopa de creme de leite

80 g de queijo prato ralado para polvilhar

MODO DE PREPARO

Bata os ovos inteiros com a gema, uma pitada de sal, outra de pimenta, 1 colher de azeite e o queijo parmesão ralado.

Acrescente o creme de leite. Em uma frigideira grande doure o dente de alho esmagado em 2 colheres de azeite.

Adicione a linguiça cortada em cubinhos e deixe fritar.

Cozinhe o espaguete até ficar 'al dente', escorra e junte à linguiça.

Misture muito bem e retire do fogo.

Adicione o preparado dos ovos ao espaguete.

Polvilhe com o queijo prato ralado, mexa e sirva imediatamente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31990-espaguete-com-linguica-defumada.html>