

ESPAGUETE AO ALHO, ÓLEO E ERVAS

INGREDIENTES

- 2 colheres de (sopa) de óleo
- 6 dentes de alho picados
- 1/4 de xícara (chá) de azeite
- 1 colher (sopa) de manjericão picado
- 1 ramo de alecrim
- 2 colheres (chá) de salsa picada
- 1 colher (café) de orégano
- folhas de louro e sal a gosto
- 1 pacote de macarrão tipo espaguete cozido (500 g)
- folhas de salsa para decorar

MODO DE PREPARO

- Em uma frigideira, esquente o óleo e doure o alho.
- Junte os demais ingredientes e cozinhe por 3 minutos.
- Retire o ramo de alecrim, as folhas de louro e despeje o molho sobre o espaguete.
- Decore com folhas de salsa e sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36122-espaguete-ao-alho-oleo-e-ervas.html>