

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 cosido (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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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