

# 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 manjeriço 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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