

CABELO DE ANJO AO ALHO COM BRÓCOLIS

INGREDIENTES

- 1 pacote de macarrão tipo cabelo de anjo
- azeite de oliva
- 4 dentes de alho amassados
- sal a gosto
- 3 xícaras de brócolis picado e cozido no vapor

MODO DE PREPARO

Coloque uma panela grande com água para ferver e acrescente 1 colher (de sopa) de sal. Siga as instruções da embalagem da massa para determinar a quantidade de água e o tempo de cozimento.

Amasse bem o alho e misture a ele uma pitada de sal.

Quando a massa estiver cozida, em outra panela, aqueça 2 colheres de azeite e coloque o alho amassado.

Deixe apenas até que o alho comece a ficar branco.

Desligue a panela, acrescente o macarrão e o brócolis. Acerte o sal e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36338-cabelo-de-anjo-ao-alho-com-brocolis.html>