

ESPAQUETE COM TOMATES FRESCOS E FRUTOS DO MAR

INGREDIENTES

1/2 pacote de espaguete integral

800 g de frutos do mar variados (mexilhões, lula, badejo em cubos, camarões limpos)

4 tomates maduros, sem pele e sem sementes

5 dentes de alho

manjericão fresco a gosto

azeite a gosto

sal e pimenta-do-reino moída na hora a gosto

mexilhões com casca, para decorar, a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o espaguete conforme as instruções de preparo até ficar 'al dente'.

Em seguida, regue com um pouco de azeite e reserve.

Em uma panela grande, despeje uma colher de sopa de azeite e junte os dentes de alho picados e o tomate cortado em cubos pequenos.

Quando os tomates começarem a amolecer, adicione os frutos do mar (mexilhões sem casca).

Cozinhe por cerca de 4 minutos e junte o espaguete reservado.

Ajuste sal, pimenta e azeite.

Adicione as folhas de manjericão na hora de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36429-espaguete-com-tomates-frescos-e-frutos-do-mar.html>