

PRATO DE CHEF EM CASA: EXPERIMENTE O CONCHIGLIA AO VÔNGOLE DA ABIMA

INGREDIENTES

- 500 g de macarrão tipo grano duro no formato conchiglia, cozido al dente
- 150 ml azeite
- 3 dentes de alho amassados
- 1 cebola grande cortada em cubos pequenos
- 1 colher de chá de pimenta fresca dedo de moça ou pimenta calabresa seca
- 1 kg de vôngoles limpos
- 150 ml de vinho branco seco
- 3 tomates do tipo italiano sem peles cortado em cubos pequenos
- 1 colher de sopa de folhinhas frescas de tomilho limão
- 2 colheres de sopa de salsinha fresca
- Sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Doure levemente o alho no azeite e acrescente as cebolas, a pimenta e os vôngoles e refogue rapidamente. Acrescente o vinho e deixe reduzir. Retire os vôngoles e reserve.

Acrescente os tomates, o tomilho e tempere com sal e pimenta a gosto. Deixe cozinhar por aproximadamente 5 minutos para encorpar o molho, acrescente os vôngoles reservados à salsinha, deixe aquecer e sirva sobre a massa.

Sugestão: sirva acompanhado de pão italiano.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41672-prato-de-chef-em-casa-experimente-o-conchiglia-ao-vongole-da-abima.html>