

# FARFALLE COM SARDINHA E TOMATE

## INGREDIENTES

2 canecas de farfalle integral

água, sal e um fio de azeite para cozinar o macarrão

1 latinha de sardinha

2 colheres de sopa de salsinha bem picadinha

pimenta-do-reino

1 dente de alho em lascas

azeite de oliva

## MODO DE PREPARO

Misturar a sardinha com a salsinha e a pimenta.

Levar à geladeira para descansar.

Cozinhar o macarrão e quando ele estiver quase no ponto, fritar rapidamente o alho com azeite de oliva em uma frigideira, juntar a mistura da sardinha e mexer rapidamente. Em seguida juntar 1 concha da água que está cozinhando o farfalle, mexer novamente. Escorrer a massa para finalizar o cozimento na frigideira, com os demais ingredientes. Finalmente acrescente um tomate italiano cortado em cubos médios (com casca e semente).

Sirva em um prato e polvilhe com queijo parmesão. Fácil e prático!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43184-farfalle-com-sardinha-e-tomate.html>