ESPEGUETE COM TOMATES CEREJA, MUSSARELA DE BÚFALA E MANJERICÃO

INGREDIENTES

300 g de espaguete nº3 ou capellini nº1

200 g de tomate cereja

150 g de mussarela de búfala

40 folhas de manjericão

50 g queijo parmesão

azeite de oliva

sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Utilizando um pilão, amasse as folhas de manjericão até que eles soltem um líquido e que as folhas fiquem em pedacinhos bem pequenos. Acrescente azeite de oliva, sal e amasse mais um pouco, até que forme um molho pesto e reserve.

Cozinhe o macarrão e reserve.

Em uma frigideira, acrescente um fio de óleo e junte os tomates cereja cortados ao meio, quando começarem a soltar a casca deligue o fogo, acrescente a mussarela de búfala, o macarrão e o molho feito com o manjericão.

Misture muito bem e monte no prato, acrescentando mais algumas folhas verdes de manjericão, queijo parmesão ralado e pimenta do reino para decorar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44530-espeguete-com-tomates-cereja-mussarela-de-bufala-e-manjericao.html