MACARRÃO AO VÔNGOLE

INGREDIENTES

1 pacote de massa de grano duro (espaguete, penne, tagliarini)

1/2 kg de vôngole limpo e uma dúzia de conchinhas de vôngoli fechadas

1 copo de um bom vinho branco seco

1 colher de sopa de manteiga

1 colher de sopa de azeite

4 tomates maduros sem pele e sem sementes em cubinhos

1 cebola em cubinhos

1 ramo de tomilho fresco

sal a gosto

salsinha a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque a massa para cozinhar em bastante água salgada.

Numa frigideira grande coloque a manteiga e o azeite para aquecer e refogue a cebola (cuta o aroma).

Acrescente o tomate.

Acrescente o vôngoli limpo e as conchinhas.

Acrescente o vinho, o tomilho e tampe para abafar e permitir as conchinhas abrirem.

Aguarde de 5 a 10 minutos. Corrija o sal.

Escorra a massa já cozida e coloque no prato. Por cima coloque o molho de vôngole, coloque a salsinha e sirva decorada com ramos de tomilho fresco.

Acompanha um bom vinho branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46917-macarrao-ao-vongole.html