

SPAGHETTI ALHO E OLEO E ENTRECOT DOCE COM MIRTILLO

INGREDIENTES

300 g entrecot

1/2 pacote de espaguete

1 cebola

geleia de mirtilo

alho

azeite

pimenta-do-reino

sal

açúcar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Faça a massa normalmente, deixe al dente.

Depois de pronta coloque em uma frigideira com bastante azeite e alho, dê uma fritada para pegar os sabores, acerte o sal.

ENTRECOT:

Entrecot: Salgue e frite na manteiga, deixando no ponto desejado, não fazer bem passado, o melhor é "ao ponto menos", frito por fora um pouco sangrando e muito suculento.

Em outra panela, frite a cebola até amolecer, coloque um pouco de água a geleia de mirtilo, uma colher de açúcar e faça um caramelo deixando a água secar.

MONTAGEM:

Montagem: Coloque o espaguete, rale queijo parmesão e a pimenta do reino por cima, coloque ao lado o entrecot mal passado com o doce de mirtilo por cima.

Um bom vinho malbec para acompanhar faz a diferença.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51428-spaghetti-alho-e-oleo-e-entrecot-doce-com-mirtilio.html>