

ESPAGUETINHO AO ALHO E ÓLEO COM BRÓCOLIS E CALABRESA DA ABIMA

INGREDIENTES

500 g de massa no formato espaguetinho, cozida al dente
3 colheres de sopa de óleo de girassol
1 colher de sopa de alho picado
2 xícaras de chá de cebola cortada em cubinhos
4 xícaras de chá de brócolos escaldados
1 sachê de caldo de legumes em pó
250 g de linguiça calabresa curada, cortada em fatias, fritas e escorridas
50 g de bacon cortado em tirinhas, fritos e escorridos
 $\frac{1}{2}$ xícara de chá de cheiro verde cortado a gosto
150 ml de azeite extra virgem
Queijo tipo parmesão ralado para servir (opcional)

MODO DE PREPARO

Leve ao fogo uma panela com o óleo e frite rapidamente o alho.

Junte a cebola e refogue.

Acrescente os ingredientes restantes e sirva a seguir, polvilhado com queijo a gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52068-espaguetinho-ao-alho-e-oleo-com-brocolis-e-calabresa-da-abima.html>