

ESPAGUETINHO AO ALHO E ÓLEO COM BRÓCOLIS E CALABRESA DA ABIMA

INGREDIENTES

500 g de massa no formato espaguete, 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

½ 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-espaguete-ao-alho-e-oleo-com-brocolis-e-calabresa-da-abima.html>