

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.

©2024 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>