

ESPAGUETE COM GENGIBRE E GERGELIM

INGREDIENTES

- 1/2 pacote espaguete fresco (talharim)
- 1 pedaço gengibre tenro (em lâminas)
- 1 colher sobremesa gergelim branco sem casca
- 3 colheres azeite
- sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o espaguete (talharim) em água fervente por 3 a 4 minutos, escorra, passe na água fria para cessar cozimento.

Em frigideira antiaderente coloque o azeite, o sal e frite o gengibre até dourar. Desligue o fogo e retire as lâminas do gengibre com uma espumadeira e reserve.

Espere o azeite esfriar um pouco e acrescente o gergelim (ele também irá dourar rapidamente); Junte o macarrão, mexa bem, corrija o sal (se necessário) e sirva decorando com as lâminas de gengibre por cima.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55911-espaguete-com-gengibre-e-gergelim.html>