

Receita de espaguete à primavera une vegetais e molho cremoso

Casa e Jardim - 28/10/2024

Saboroso e simples de preparar, o molho é feito com creme de leite e queijo parmesão; a massa também acompanha abobrinha, brócolis, cogumelo e pimentão

Pronto em poucos passos, o espaguete à primavera é uma receita que combina a leveza de vegetais com a cremosidade do molho de creme de leite e queijo parmesão. Sugestão da marca Renata, do grupo Selmi, o preparo também é feito com brócolis, abobrinha, pimentão e shitake. Confira:

Ingredientes

500 g de massa tipo espaguete;

5 L de água;

sal a gosto;

fio de azeite;

2 dentes de alho picados;

1 abobrinha picada;

1/2 pimentão amarelo fatiado;

1 xícara (chá) de brócolis;

2 colheres (sopa) de manteiga;

2 xícaras (chá) de cogumelo shitake;

1 xícara (chá) de creme de leite fresco;

1/2 xícara (chá) de queijo parmesão ralado.

Modo de preparo

Coloque em uma frigideira o azeite, o alho, a abobrinha, o pimentão e o brócolis.

Tempere com sal e refogue. Reserve.

Na mesma frigideira, coloque a manteiga e os cogumelos. Refogue por 2 minutos e regue o creme de leite e o queijo parmesão. Reserve o molho.

Coloque em uma panela a água e o sal, deixe ferver.

Em seguida, cozinhe o macarrão na água fervente conforme as instruções da embalagem.

Escorra a massa e junte ao molho. Misture e sirva.