

https://www.youtube.com/watch?v=rp0MAKtk_TM&feature=youtu.be



[ChefTaico](#)

Publicado em 18 de dez de 2018

O melhor Espaguete ao Alho e Óleo - Chef Taico

Nesta nova aula na Universidade Positivo, o Chef Taico ensina as técnicas necessárias para você preparar O Melhor Espaguete Alho e Óleo. Ingredientes: espaguete nº 05, alho, azeite, manteiga, salsinha, sal e pimenta.

Receita:

O melhor Espaguete ao Alho e Óleo

Tempo de preparo: 20 min | Serve 03 pessoas

Ingredientes:

- 500 g de massa tipo espaguete de grano duro
- 02 litros de água com uma colher de chá de sal
- 20 dentes de alho fatiados
- 01 maço de salsinha batidinha
- 100 ml de azeite de oliva
- 01 colher de sopa de manteiga

Modo de preparo:

1. Ferva a água e cozinhe a massa.
2. Quando estiver quase pronta retire 04 colheres de sopa da água do cozimento e cozinhe o alho em uma frigideira.
3. Assim que a água secar, adicione a manteiga e o azeite, aguarde o alho começar a dourar.
4. Junte a salsinha e a massa e mexa muito bem.
5. Sirva salpicando com queijo parmesão.

São Paulo, SP, 30 Setembro de 2019

Mkmouse