ESPAGUETE À MINHA MODA.

INGREDIENTES

500 g de espaguete

6 tomates maduros

6 dentes de alho

2 xícaras (café) cheias de azeite ou óleo misto

8 azeitonas verdes

8 azeitonas pretas

1 colher (sopa) bem cheia de alcaparras

15 filés de anchova (aliche ou sardinha anchovada)

1 colher (café) de pimenta Italiana, calabresa ou caiena (se não gostar, substitua por pimenta-do-reino)

MODO DE PREPARO

A receita é minha mesmo, baseada em dois molhos Italianos clássicos: Napolitano e Puttanesca. É muito saboroso!

Frite o alho (amassado, picado ou cortado em lâminas), no azeite. A quantidade de azeite é generosa, mas diminua se preferir. Reserve esse alho e óleo.

Lave os tomates, tire as partes verdes das pontas e corte cada um em três pedaços. Refogue esses tomates no alho e óleo, até eles cozinharem, mas deixe pedaços de tomate sem desmanchar.

Junte as azeitonas verdes e pretas, as alcaparras e a pimenta (veja ingredientes). Refogue por mais uns 3 ou 4 minutos. Junte os filés de anchova (inteiros ou cortados em metades). mexa e imediatamente apague o fogo.

Sirva com o espaguete cozido al dente.

Não coloque sal. As anchovas, as alcaparras e as azeitonas, já são salgadas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13120-espaguete-a-minha-moda.html