ESPAGUETE DE PUPUNHA AO MOLHO DE TOMATES PELADOS EM CUBO, COGUMELO PARIS E ALCAPARRAS

INGREDIENTES

1 vidro de espaguete de pupunha drenado (280 g)

1 colher (sopa) de azeite

3 dentes de alho

1 lata de tomates pelados em cubo drenado (240 g)

1/3 de 1 vidro de alcaparras drenado (65 g)

1/2 sachê de cogumelo paris drenado (200 g)

folhas de manjericão a gosto

queijo parmesão ralado grosso a gosto

MODO DE PREPARO

Refogue o alho no azeite até dourar

Adicione os tomates pelados em cubo

Após levantar fervura, adicione o espaguete de pupunha

Em seguida acrescente as alcaparras e o cogumelo paris e deixe ferver por 10 minutos em fogo baixo

Apague o fogo, acrescente as folhas de manjericão a gosto.

Coloque no prato, salpique o queijo parmesão ralado e saboreie.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13987-espaguete-de-pupunha-ao-molho-de-tomates-pelados-em-cubo-cogumelo-paris-e-alcaparras.html