

MACARRÃO DE ABOBRINHA ITALIANA

INGREDIENTES

3 abobrinhas italianas
1/2 pacote de macarrão espaguete
1 dente de alho ralado
óleo
sal
1/2 cebola
1 alho para o molho
1 tomate
extrato de tomate
manjeriço

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque água, sal e um fio óleo.

Quando estiver fervendo, coloque o macarrão espaguete para cozinhar (após colocar o macarrão, mexa com garfo para não grudar).

Retire quando estiver al dente e reserve.

Corte a abobrinha, deixando apenas o pescoço, e passe de comprido no ralador para fazer tirinhas.

Rale o alho bem pequeno, aqueça uma panela com óleo e frite o alho.

Desligue e coloque a abobrinha, mexendo rapidamente para cozinhar um pouco e reserve.

Frite a cebola, o alho, o tomate picadinho e acrescente o extrato de tomate.

Frite um pouco e adicione água.

Coloque as folhas de manjeriço, espere ferver e desligue.

Monte o prato com o espaguete e abobrinha e despeje o molho por cima.

Polvilhe queijo ralado por cima e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15369-macarrao-de-abobrinha-italiana.html>