SPAGHETTI À LA PANGRITATA POVERA

INGREDIENTES

pão francês, pãezinhos, bengalas ou baguetes amanhecidos em quantidade que houver (no mínimo dois pãezinhos)

dentes de alho (de 1 a uma cabeça) picadinhos

1 colher (sopa) cheia de orégano

1 colher (sopa) cheia de tomilho

1/2 colher de pimenta calabresa

pimenta dedo-de-moça

1/2 xícara de chá de azeite

1/4 de xícara de castanha do pará ou nozes

125 g de macarrão spaghetti, linguini, tortellini, etc

4 filés de anchova ou uma sardinha em lata

limão

MODO DE PREPARO

Moa ou passe no ralador os pães amanhecidos e até meio endurecidos.

Se estiverem ainda macios melhor dar uma tostada para tirar a umidade.

Preferi passar no ralador grosso e esmagar com as mãos.

Numa panela larga ou frigideira em fogo médio aquecer o azeite.

Acrescente o alho bem picado.

Despeje o pão esfarelado e misturar bem ao azeite para umedecer sem deixar fritar.

Na sequência, acrescente pimenta dedo-de-moça picada, pitadas de pimenta calabresa, orégano e tomilho.

Finalize com as castanhas também bem picadas ou moídas (opcional).

Despeje numa vasilha ou prato e deixar esfriar. Guarde se não for usar.

Cozinhe o spaghetti al dente.

Na mesma frigideira da pangritata, aqueça em fogo baixo um pouco de azeite, doure um dente de alho picado.

Acrescente a anchova ou uma sardinha sem espinha e logo depois espremer meio limão.

Acrescente o spaghetti, misture ao molho e sirva.

Como tem um toque de limão na receita, vinho tinto seco cai bem; vinhos brancos leves dão um contraponto.

Os pães já vem salgados da padaria, portanto, nada de sal.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17184-spaghetti-a-la-pangritata-povera.html