

# ESPAGUETE AO MOLHO DE TOMATE COM CEBOLA E MANJERICÃO

## INGREDIENTES

- 2 colheres (sopa) de azeite
- 4 cebolas grandes, cortadas em rodelas
- 2 dentes de alho, amassados
- 1 colher (sopa) de extrato de tomate
- 400 g de tomate pelado
- 1 colher (chá) de sal
- 1/2 colher (chá) de pimenta-do-reino moída na hora
- 1 colher (sopa) de manjericão fresco picado
- 4 colheres (sopa) de água
- 500 g de macarrão tipo espagete

## MODO DE PREPARO

Em uma frigideira, em fogo médio, aqueça o azeite.

Refogue bem a cebola e o alho.

Acrescente o extrato de tomate, o tomate pelado, o sal, a pimenta, o manjericão e a água.

Mexa os ingredientes.

Tampe a frigideira, abaixe o fogo e cozinhe por 20 minutos, até que o molho tenha engrossado.

Enquanto o molho estiver no fogo, cozinhe o macarrão seguindo as instruções da embalagem.

Escorra e misture-o com o molho de tomate.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18040-espagete-ao-molho-de-tomate-com-cebola-e-manjericao.html>