

# ESPAGUETE CAPRICO

## INGREDIENTES

### MACARRÃO:

Macarrão:500 g de espaguete

### MOLHO:

Molho:pode ser o molho pronto da sua preferência

2 tabletes caldo sabor carne

4 tomates médios picados

1 lata de polpa de tomate

1 cebola grande picada

1 colher (chá) de açúcar (para quebrar a acides do molho)

uma pitada de sal

2 a 3 colheres de azeite

2 dentes de alho grandes picados ou amassados

1 punhado de sal e cebolinha picada

orégano a gosto

água para ir colocando no molho caso ele seque muito

500 g de carne moída

### DECORAÇÃO:

Decoração:cenoura ralada

orégano

pimentão

## MODO DE PREPARO

### MACARRÃO:

Macarrão:Em uma panela, coloque 5 litros de água, um pouco de sal e azeite.

Quando abrir fervura coloque o macarrão e deixe cozinhar por aproximadamente 7 a 9 minutos.

Depois de cozido deixe escorrer.

### MOLHO:

Molho:Em uma panela, coloque azeite e deixe esquentar.

Depois coloque cebola e alho para refogar.

Depois de refogado, coloque a carne moída e mexa para não empelotar.

Adicione tomates, polpa de tomate, açúcar, sal a gosto, salsa e cebolinha, tabletes sabor carne e o orégano e deixe cozinhar um pouco (se necessário acrescente a água).

#### PARA DECORAR:

Para decorar:Coloque o macarrão em um prato ou travessa bem bonito e despeje o molho por cima.

Decore com cenouras e pimentão (que já foram cortados em formato de flores e folhas) e o orégano.

Arrume tudo bem bonito, para impressionar os seu convidados.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18953-espaguete-capricho.html>