

ESPAGUETE AO MOLHO DE TOMATE

INGREDIENTES

1 pacote de espaguete
1 litro de água
molho
1 cebola pequena
6 dentes de alho
óleo para fritar
molho de tomate
1 colher (sopa) de mostarda
pimenta-do-reino
orégano

MODO DE PREPARO

Ferva a água e o óleo em uma panela.

Depois de a água começar a borbulhar, adicione o pacote de espaguete.

Faça o molho em uma outra panela: coloque o alho a cebola e o óleo para fritar.

Quando o alho e a cebola estiverem fritando, acrescente o molho de tomate.

Em seguida, adicione a mostarda, a pimenta-do-reino a gosto e o orégano.

Depois que o molho estiver pronto, desligue o fogo.

Mexa o macarrão de 5 em 5 minutos para não queimar nem grudar.

Escorra o macarrão e adicione o molho e, para enfeitar, acrescente o manjeriço que fica uma delícia.

Sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25105-espaguete-ao-molho-de-tomate.html>