

PRÍNCIPE DE NÁPOLE

INGREDIENTES

250 g de macarrão tipo espaguete (fino)
400 g de calabresa cortadas em rodela
250 g de queijo mussarela fatiado
1 lata de molho pronto de tomate(de sua preferência)
queijo ralado a gosto
óleo ou azeite para fritar as calabresas
alcaparras (opcional) pode ser substituída por azeitonas

MODO DE PREPARO

Cozinhe o espaguete normalmente com água, sal e 1 fio de óleo.
Quando estiver al dente (no ponto, nem mole, nem duro), escorra e reserve.
Enquanto o espaguete cozinha, frite as calabresas no óleo (ou azeite) e reserve.
Misture o espaguete já escorrido ao molho pronto de tomate.
Reserve um pouco do molho, pois iremos precisar mais adiante.
Em um refratário, coloque em camadas, a metade do espaguete, depois cubra com a metade das calabresas frita.
Em seguida, adicione a metade do queijo mussarela e um pouco de molho de tomate (aquele que reservamos).
Agora coloque o restante do espaguete, o restante das calabresas, do queijo mussarela e o restante do molho.
Polvilhe com queijo parmesão ralado e salpique algumas alcaparras por cima (opcional).
Leve ao forno preaquecido a 180º C, por uns 15 minutos ou até o queijo mussarela derreter.
Esse tempo varia de acordo com seu forno.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26655-principe-de-napole.html>