

PRÍNCIPE DE NÁPOLE

INGREDIENTES

250 g de macarrão tipo espaguete (fino)

400 g de calabresa cortadas em rodelas

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://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/26655-principe-de-napole.html>