

ESPAQUETE À PORTUGUESA

INGREDIENTES

150 g de macarrão tipo espaguete nº8

100 g de presunto

2 fatias de mussarela

1/2 xícara de molho de tomate

1/2 xícara de água

1 cebola roxa pequena

1 tomate pequeno

1 ovo de galinha

1 colher de ervilhas

temperos a gosto (sal, alho, salsa, cebolinha)

MODO DE PREPARO

Em uma panela com água, cozinar o ovo por 15 minutos.

Quando a água levantar fervura, colocar o macarrão para cozinar junto.

Pique 1/2 cebola em cubos e frite.

Acrescente o molho de tomate e refogue.

Adicionar a água e 1/2 tomate em cubos, sem semente, ao molho e deixar ferver junto com os temperos, até engrossar o molho.

Cortar o presunto em palitos (ou cubos) pequenos, fritá-los com 2 colheres de azeite e reservar.

Numa travessa, montar a base com o macarrão misturado ao molho.

Faça uma camada com o presunto frito, o restante do tomate sem semente em cubos.

Cobrir com a mussarela e finalizar com 1/2 cebola em rodelas, o ovo cozido picado, as ervilhas, azeite e orégano.

Levar ao forno em 180°C por 6 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaseisrapidas.com.br/receita/27508-espaguete-a-portuguesa.html>