

# ESPAGUETE À PORTUGUESA

## INGREDIENTES

150 g de macarrão tipo espagete 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, cozinhar o ovo por 15 minutos.  
Quando a água levantar fervura, colocar o macarrão para cozinhar 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 rodela, 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://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27508-espagete-a-portuguesa.html>