

ESPAGUETE 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, 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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