

ESPAGUETE AO MOLHO VERMELHO E PESTO DE MANJERICÃO

INGREDIENTES

Montagem:

500 g de espaguete de grano duro, cozido "al dente"

ovos cozidos (opcional)

parmesão ralado para polvilhar ao seu gosto

manjericão para polvilhar ao seu gosto

Molho de tomates:

50 ml de óleo

50 ml de azeite

1 colher das de sobremesa de bacon fatiado e cortado em tiras

1 xícara das de chá de cebola em cubos

2 colheres das de sopa de extrato de tomate bem firme

1 lata de tomate pelado, em cubos

300 ml de água

1 envelope de caldo de legumes

6 colheres das de sopa de salsa fresca bem picada

folhas de manjericão fresco ao seu gosto

sal e pimenta-do-reino ao seu gosto

Pesto:

1 xícara das de chá de folhas de manjericão ou salsinha

2 colheres das de sopa de nozes ou castanhas de caju

2 dentes de alho

4 colheres das de sopa de queijo tipo parmesão ralado

150 ml de azeite

sal se necessário

MODO DE PREPARO

Pesto:

No liquidificador, bata todos os ingredientes.

Verifique o sal, acrescentando mais se necessário.

Molho de tomates:

Em uma panela, aqueça o óleo, o azeite e refogue o bacon e as cebolas.

Acrescente o tomate em cubos, o extrato de tomate, o caldo de carne e a água.

Cozinhe em fogo médio, com a panela tampada, mexendo ocasionalmente até obter um molho encorpado. Junte os temperos verdes, a massa cozida e finalize com os ovos e o queijo ralado.

Sirva bem quente com o molho pesto a parte.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27576-espaguete-ao-molho-vermelho-e-pesto-de-manjericao.html>