

# ESPAGUETE (SEM GLÚTEN) AO MOLHO DE MANJERICÃO

## INGREDIENTES

- 1 pacote de macarrão espagete (sem glúten)
- 1 pacote de molho vermelho heinz com manjericão (pode ser usado o molho de sua preferência, se quiser)
- 1/2 lata de ervilha
- 1 vidro de leite de coco
- 2 colheres cheias (de sobremesa) de requeijão
- 2 colheres rasas (de sobremesa) de azeite de oliva
- 1 colher rasa (de chá) de óleo de canola
- 1 colher cheia (de chá) de alho picado
- queijo ralado a gosto
- sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Numa panela grande coloque água até a metade e o azeite de oliva.

Assim que começar a ferver jogue o macarrão, mexendo para não grudar.

Deixe cozinhar por 20 minutos.

Em uma panela média coloque o alho e a colher de óleo de canola.

Frite o alho e assim que o fizer, jogue o molho vermelho e a ervilha, mexendo durante 15 minutos.

Após esse tempo coloque o leite de coco, o requeijão e o sal.

Mexa até dissolver o requeijão, tampe e deixe cozinhar por mais 5 minutos.

Assim que o macarrão cozinhar, passe num escurridor, banhando-o num pouco de água fria.

Coloque o macarrão novamente na panela e jogue o molho por cima.

Coloque a quantidade de queijo ralado que quiser e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29397-espagete-sem-gluten-ao-molho-de-manjericao.html>