

SPAGHETTI ALL'AMATRICIANA

INGREDIENTES

300 g spaghetti 0.7

3 dentes de alho

3 folhas alfavaca

300 g bacon picado

1 lata de molho de tomate

sálvia a gosto

alho poró a gosto

pimenta-do-reino a gosto

manjeriço a gosto

tempero verde a gosto

100 g queijo parmesão ralado fresco

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Soque o alho e a alfavaca em uma panela e acrescente água suficiente para cozinhar o spaghetti.

Após fervura despeje o spaghetti e deixe cozinhar até ficar al dente.

MOLHO:

Molho: Em uma panela doure o bacon picado.

Acrescente os temperos e o molho de tomate.

Deixe ferver.

Coloque o molho sobre o macarrão.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31339-spaghetti-allamatriciana.html>