

ESPAGUETE EXÓTICO

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho:óleo

azeite

6 dentes de alho

100 g de champignon

2 e 1/2 colheres de mostarda moída

120 g de atum ralado em óleo

120 g de carne seca triturada

400 g de molho de tomate

água

MASSA:

Massa:água

óleo

2 colheres sopa cheias de sal grosso

2 colheres sopa de açafrão em pó

500 g de espaguete nº 8

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho:Amasse os 6 dentes de alho.Acenda o fogo na altura mais baixa e despeje uma colher de sopa de óleo.Despeje uma colher de sobremesa de azeite dentro do óleo e frite o alho.

Quando o alho dourar coloque o champignon e frite.Adicione a carne seca, o atum e a mostarda moída e refogue.Adicione o molho de tomate e a água.Deixe ferver por cerca de 20 a 30 minutos.

MASSA:

Massa:Coloque água em uma panela grande e tempere com o açafrão, o sal grosso e o fio de óleo.Deixe ferver por 5 minutos.Adicione o espaguete e deixe cozinhar por 6 minutos ou até atingir a textura que mais lhe agrade.