

ESPAGUETE DA DANI

INGREDIENTES

1 pacote de espaguete pré-cozido paviolli
1 kg de carne moída
1 cebola média
1 tomate médio
1/2 copo de extrato de tomate
2 colheres de sopa de catchup
1 colher de sopa de mostarda preta
1 colher de sopa de azeite de oliva
1 caixinha de creme de leite
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Aqueça em uma panela 2 colheres de azeite, polvilhe um pouquinho de açúcar e deixe dourar. Quando estiver bem douradinho jogue a carne moída e deixe fritar.

Depois da carne bem cozida, corte a cebola e tomate em cubinhos e coloque junto da carne na panela e deixe cozinhar até quase desmanchar.

Adicione o extrato de tomate, o catchup, a mostarda preta e o azeite de oliva e o sal. Mexa bem e deixe apurar mais 1 ou 2 minutinhos.

Após, coloque o creme de leite, espere começar a ferver o molho e desligue. Reserve.

Siga as instruções de cozimento do espaguete.

Após cozido, coloque em uma travessa de vidro.

Coloque a carne e o molho por cima e se quiser, pode polvilhar com queijo parmesão ralado.

Pronto, prático e rápido! Uma delícia.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35461-espaguete-da-dani.html>