

# ESPAGUETE COM MIGNON AO MOLHO DE TOMATE

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 1 pacote de espaguete

1 fio de azeite de oliva

2 litros de água potável

sal a gosto

### MOLHO:

Molho: 4 tomates grandes (bem maduros)

2 cebolas roxas (grandes)

2 colheres de margarina

2 colheres de azeite

2 dentes de alho

2 colheres de extrato de tomate

4 colheres de ketchup tipo tradicional

300 ml de água

1/2 kg de filé mignon

1 tablete de caldo de carne

sal e pimenta-do-reino a gosto

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Ferva a água e acrescente 1 fio de azeite, sal a gosto e o espaguete.

Cozinhe até a massa ficar 'al dente'.

### MOLHO:

Molho: Corte o filé mignon em tiras médias e tempere com sal e pimenta-do-reino a gosto.

Em uma panela anti-aderente adicione o azeite e deixe aquecer bem, aproximadamente por uns 2 minutos no fogo alto.

Acrescente o filé mignon e não tampe a panela, para que não acumule água, deixe a carne assar bem.

Quando a carne ficar cozida acrescente a margarina, a cebola cortada em cubos e o alho amassado.

Deixe-o incorporar à massa por mais 4 minutos, sempre mexendo.

Coloque o tomate, cortado em cubos e a água.

Deixe-os cozinhar, com a tampa fechada, até que o tomate se desmanche.

Coloque o tablete de caldo de carne, o extrato de tomate e o ketchup e deixe por mais uns 5 minutos ou até apurar.

Adicione sal e pimenta a gosto.

Adicione o molho à massa e sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37874-espagete-com-mignon-ao-molho-de-tomate.html>