

SPAGHETTI DA JÔ

INGREDIENTES

1 pacote de spaguetti Barila, Renata ou Divela
1/2 kg de tomates frescos maduros sem pele e sem sementes
3 colheres de sopa de um bom molho de tomate
azeite quanto baste
5 dentes de alho picados
100 g de mussarela de búfala
1 ramo de manjeriço fresco
sal e pimenta-do-reino moídos na hora

MODO DE PREPARO

Leve a massa para cozinhar em água com sal e um fio de azeite.
Em uma frigideira grande coloque azeite para cobrir o fundo.
Acrescente o alho picado e deixe apenas dourar.
Coloque o tomate sem pele e sem sementes em gomos.
Acrescente o molho de tomate e o manjeriço picado.
Deixe dar uma refogada mexendo levemente.
Acerte o sal e a pimenta a seu gosto.
Por último, coloque o queijo em fatias tipo gomos.
Dê uma mexida para incorporar.
Escorra a massa 'al dente' e coloque o molho por cima.
Enfeite com ramos de manjeriço.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39141-spaghetti-da-jo.html>