

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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