

ESPAGUETE COM COGUMELOS

INGREDIENTES

500g de espaguete

2 colheres (sopa) de azeite

1 cebola picada

1 dente de alho amassado

1 pimentão verde sem sementes e picado

3/4 xícara de cogumelos cortados em fatias

1 kg de tomate sem pele e sem sementes

sal e pimenta-do-reino a gosto

2 colheres (sopa) de margarina

1/2 xícara de queijo parmesão ralado

1 colher (chá) de orégano

1 colher (chá) de manjericão seco

1 folha de louro esmigalhada

MODO DE PREPARO

Aqueça o azeite numa panela, junte a cebola, o alho, o pimentão verde e o cogumelo

Adicione os tomates cortados em pedaços e deixe levantar fervura, mexendo

Enquanto isso, cozinhe o espaguete numa panela grande com água fervente temperada com sal por 10 minutos

Escorra o espaguete e coloque novamente na panela, passada em água fria

Junte a margarina, a metade do queijo parmesão ralado, o orégano, o manjericão, o louro, sal e pimenta

Misture rapidamente até que todo o espaguete esteja impregnado

Verifique o tempero do molho de tomate e despeje imediatamente sobre o espaguete, misturando bem

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/4017-espaguete-com-cogumelos.html>