

# SPAGHETTI ALL'ARRABIATA

## INGREDIENTES

500 g (1 caixa) de macarrão tipo espaguete integral  
5 pimentas dedo de moça (ou duas pimentas vermelhas grandes)  
21 dentes de alho picados  
1 caixa de tomates cereja  
2 colheres de sopa de margarina  
2 pacotes de molho de tomate sem tempero  
Folhas de manjeriço  
Sal  
Azeite

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Encha um caldeirão com água a dois dedos da borda. Após fervura, coloque um fio de azeite e um punhado de sal.

Coloque a massa e cozinhe por aproximadamente 8 minutos em fogo alto, mexendo de tempos em tempos para não grudar. Ao observar que a massa está 'al dente', desligue e coe o macarrão. Separe.

### MOLHO:

Molho: Em uma panela separada coloque a margarina para derreter em fogo brando. Adicione o alho picado e uma pitada de sal, deixando fritar por alguns segundos. Adicione o molho de tomates sem tempero, 3 ou 4 folhas de manjeriço, os tomates cereja e as pimentas lavadas e inteiras. Tampe a panela, aumente o fogo e deixe as pimentas inteiras cozinhando por alguns minutos. Fique atento: se o molho estiver queimando talvez o fogo esteja muito forte. Diminua.

Junte o molho ao macarrão já cozido e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40434-spaghetti-allarrabiata.html>