

ESPAGUETE AO MOLHO

INGREDIENTES

- 5 dentes de alho amassados
- 1/2 xícara de leite
- 1 xícara de molho branco pronto
- 2 colheres (chá) de sal
- 300 g de espaguete
- 1 tomate partido em 4 pedaços e grelhado
- Raminho de manjeriço

MODO DE PREPARO

Coloque numa panela o alho e o leite.

Cozinhe em fogo baixo por 10 minutos, retire do fogo, transfira para o copo do liquidificador e bata com o molho branco e 1 colher de chá de sal, reserve.

Coloque o espaguete numa panela com 3 litros de água fervente e o sal restante, cozinhe mexendo de vez em quando até o macarrão ficar al dente.

Retire do fogo, escorra toda a água e sirva com o molho e tomate grelhado

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41644-espaguete-ao-molho.html>