ESPAGUETE ESPINHOSO A DOIS QUEIJOS

INGREDIENTES

500 g de espaguete

1 lata de sardinha

azeite

água para massa

1 xícara aproximadamente de água para o molho

sal a gosto

1 cebola de cabeça costada em rodelas

3 colheres de sopa de queijo parmesão ralado

3 colheres de sopa de queijo serrano cortados em cubos

MODO DE PREPARO

Coloque a água ferver para a massa.

Enquanto a água ferve, em outra panela acrescente azeite suficiente para fritar a cebola.

Quando a mesma tiver no ponto, adicione a sardinha e com um colher mecha com a panela ligada ate ficar um "creme", adicione mais um fio de óleo.

Deixe mais um minutos em fogo brando.

Coloque na panela os dois queijos juntos, e continue mexendo.

Deixe os queijos derreter e coloque aos poucos a água para o queijo não grudar na panela.

Coloque um pouquinho de sal mais tenha cuidado para não exagerar.

Coloque mais água ate ficar o ponto desejado, deixa no fogo brando.

Escorra a massa e coloque com o molho e deixe cerca de um minuto.

Dica: Sirva logo após o preparo, acompanhado de um salada verde e bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44080-espaguete-espinhoso-a-dois-queijos.html