

ESPAGUETE COM MOLHO DE ALICHE

INGREDIENTES

- 6 a 8 filés de anchova/ aliche
- 1/2 pimenta dedo de moça picada sem sementes
- 4 tomates comum picados (se usar tomate débora ou italiano aumentar para 6 tomates)
- 1/4 de xícara de azeitonas pretas azapa picadas (pode ser de outro tipo, mas tem que ser azeitona preta)
- 3 dentes de alho amassados
- 4 colheres de sopa de azeite
- salsinha picada a gosto
- 1 pacote de espaguete ou linguine

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: Em uma panela aqueça o azeite e frite o alho, a pimenta, azeitonas picadas e sem caroço e as aliches (eu gosto do sabor de aliche bem acentuado então uso de 8 a 10 filés, mas pode ser menos e depois ajustar o sal; no caso de usar bastante aliche não precisa acrescentar sal no molho).

Quando estiver "derretendo" as aliches e azeitonas, acrescente os tomates e 1 dedo (medido num copo) de água. Deixe cozinhar por cerca de 8 minutos (o mesmo tempo que demora para massa do macarrão cozinhar) e desligue o fogo.

Despeje no macarrão cozido o molho e jogue a salsinha por cima para enfeitar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45311-espaguete-com-molho-de-aliche.html>