

ESPAGUETE À MATRICIANA

INGREDIENTES

100g de bacon picado
1 cebola pequena picada
1/2 xícara de vinho branco seco
1 molho de tomate pronto
pimenta do reino moída a gosto
sal a gosto
500g de espaguete
óleo

MODO DE PREPARO

ESPAGUETE:

Espaguete:Ferva cerca de 3 litros de água com sal e um fio de óleo.

Acrescente o espaguete na água fervente.

Escorra o espaguete quando estiver al dente (firme).

MOLHO:

Molho:Em uma panela coloque um fio de óleo e frite o bacon em fogo baixo.

Acrescente a cebola picada até que fique transparente.

Acrescente a 1/2 xícara de vinho tinto e deixe ferver até que o álcool evapore.

Acrescente o molho de tomate e deixe ferver por dois minutos.

Acrescente a pimenta e acerte o sal.

Coloque o molho sobre o espaguete.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46369-espaguete-a-matriciana.html>