

# 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>