

ESPAGUETE PORTOFINO

INGREDIENTES

- 1/2 pacote de espaguete nº9 de boa qualidade
- 1/2 embalagem de molho pronto de boa qualidade
- 1 colher de sopa cheia de azeitonas verdes sem caroço
- orégano a gosto
- pimenta preta moída a gosto
- azeite de oliva a gosto
- 1/2 cebola
- 2 tomates cereja cortados em pequenos pedaços
- 1/2 colher de sopa de manteiga
- 1/2 caldo de carne
- açúcar a gosto
- queijo parmesão em pedaços a gosto

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: Em uma panela ou frigideira grande com teflon coloque manteiga e a cebola picada, salpique açúcar como se fosse fazer um caramelo, não deixe que frite muito, deixe apenas ficar transparente a cebola.

Pegue com uma concha um "pouco" de água quente da panela onde está preparando o espaguete, pois o amido dá um sabor interessante ao molho aproveite e jogue os tomates e o caldo de carne até todos dereterem então acrescente a pimenta e o molho pronto ferva brevemente e acrescente no final as azeitonas e o orégano a gosto mantendo sua integridade e aroma.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/47518-espaguete-portofino.html>