ESPAGUETE PORTOFINO

INGREDIENTES

1/2 pacote de espaguete n°9 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 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 agua quente da panela onde está preparando o espaguete, pois o amido dá um sabor interessante ao molho aproveite e jogue os tomates eo caldo de carne ate todos dereterem então acrescente a pimenta e o molho pronto ferva brevemente e acrescente no final as azeitonas e o oregano a gosto mantendo sua integridade e aroma.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47518-espaguete-portofino.html