ESPAGUETE DE ABOBRINHA FÁCIL

INGREDIENTES

2 abobrinhas

1 colher (sopa) de azeite

1 colher (sopa) de manteiga

1/2 cebola

1 colher (chá) de sal

Molho:1 lata de tomate pelado

3 colheres (sopa) de azeite

1 dente de alho

1/2 cebola

1 colher (chá) de sal

1 colher (sopa) de açúcar

pimenta-do-reino a gosto

2 colheres (sopa) de manteiga

MODO DE PREPARO

Passe as abobrinhas por um cortador Julienne, desprezando apenas a parte com sementes

Em uma frigideira, aqueça o azeite e a manteiga e acrescente a cebola

Adicione a abobrinha e refogue em fogo baixo

Tempere com sal e reserve

Em um liquidificador, bata o tomate pelado

Em uma panela, aqueça o azeite e adicione o dente de alho e a cebola

Acrescente o tomate batido, o sal,

Mexa bem e quando levantar fervura, acrescente a manteiga

Volte a mexer para que a manteiga derreta

Retire a cebola e o alho e sirva com o espaguete de abobrinha

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/4960-espaguete-de-abobrinha-facil.html