

ESPAGUETE AO MOLHO DE SHOYU

INGREDIENTES

500g de macarrão spaghetti grano duro

1 xicara de chá de shoyu

1 colher de sopa de manteiga

1 cebola média

5 dentes de alho socado

1 xicara de chá de azeite extra virgem

Pimenta calabresa em pó a gosto (opcional)

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão com óleo, sal e um pedaço de gengibre (opcional), al dente e reserve.

Frite o alho e a cebola na manteiga, quando estiver bem dourado acrescente a pimenta o shoyu.

Deixe ferver e acrescente o azeite.

Jogue o molho no macarrão e sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54744-espagete-ao-molho-de-shoyu.html>