ESPAGUETE À LA MATRICIANA

INGREDIENTES

250g de macarrão espaguete

1 cebola pequena picada

4 dentes de alho amassados

100g de bacon bem picadinho

4 tomates grandes bem maduros sem pele e sem semente, picados

5 folhas de manjericão

1 pitada de açúcar

sal

pimenta-do-reino

pimenta calabresa

azeite

queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão e reserve.

Coloque um fio de azeite na panela e refogue o bacon e a cebola. Acrescente o alho amassado.

Acrescente os tomates picados e deixe cozinhar por uns 10 minutos.

Acrescente o açúcar (para tirar a acidez) e depois coloque um pouco de água e deixe ferver, até engrossar e tornar-se o molho.

Coloque o manjericão. Acerte o ponto do sal, a pimenta-do-reino e pimenta calabresa ao seu gosto.

Coloque o macarrão no prato e o molho por cima. Salpique o queijo parmesão ralado. Pode decorar com umas folhinhas de manjericão.

Sugestão: acompanhe com um bom vinho e uma boa companhia.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54748-espaguete-a-la-matriciana.html