

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 manjeriço
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 manjeriço. 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 manjeriço.

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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