

ESPAGUETE CHIQUE

INGREDIENTES

250g de macarrão tipo espaguete ou talharim

1 sachê de molho branco pronto

3 colheres (sopa) de azeite

1/2 cebola picadinha

1 vidro pequeno de cogumelos

2 latas de atum ou sardinha em óleo

Queijo ralado, sal e orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe a massa até ficar "al dente". Escorra e reserve.

Retire o óleo do atum e amasse bem. Se estiver usando sardinha, retire as espinhas também. Acrescente o orégano a gosto (esfregue nas mãos para sair o aroma). Reserve.

Numa panela aquecida, coloque o azeite e a cebola para refogar (não deixe dourar, apenas ficar transparente). Acrescente os cogumelos e o atum. Deixe refogar (cuidado para não queimar). Adicione o molho e um pouco de queijo ralado e deixe ferver. Adicione a massa e mexa bem.

Polvilhe o queijo ralado por cima e leve ao forno para gratinar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55813-espaguete-chique.html>