

ESPAGUETE BÊBADO

INGREDIENTES

30 g de manteiga
Noz-moscada
400 g de espaguete
50 g de queijo pecorino romano ralado
20 g de queijo pecorino romano em pedacinhos
Pimenta-do-reino fresca a gosto
1 alho-poró
Sal
1 vidro de vinho vermelho merlot (aproximadamente 250 ml)
1 colher de chá de açúcar

MODO DE PREPARO

Para preparar bêbados espaguete comece com a limpeza do alho-poró, remover folhas exteriores mais semelhante a couro e cortá-las finamente, manter ao lado algumas rodela pra a guarnição final o resto colocar em uma panela com a manteiga até murchar muito.

Em seguida, adicionar o vinho , uma colher de chá de açúcar a noz moscada ralada e finalmente um potinho de caldo Knorr legumes e restringir todos os poucos minutos.

Antes que a preparação torne-se muito seca, passar tudo no liquidificador para obter um creme homogêneo e, em seguida, adicionar sal e pimenta de acordo com seu gosto. Cozinhe o espaguete "al dente", escorrer, mantendo um pouco de água de cozimento e adicioná-los para o creme de alho-poró e vinho, adicionar o queijo pecorino ralado e misture bem.

Se o molho não é muito seco, adicione uma colher de sopa da água de cozinhar a massa.

Bêbado macarrão tem que ser servido bem quente: decore a sua superfície com alguns pedaços de alho-poró, levemente escaldados em água quente e alguns flocos de queijo pecorino.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55814-espaguete-bebado.html>