

ESPAGUETE NA CHAPA DE ARADO

INGREDIENTES

1 pacote de espaguete de sua preferência

2 tomates maduros

2 latas de milho verde

1 lata de pomarola

1 pimentão verde

10 dentes de alho

2 cebolas picadas

MODO DE PREPARO

Cozinhe o espaguete em 1 litro de água com sal e 1 colher de óleo até ficar no ponto.

Não pode ficar desmanchando, reserve.

Na chapa de arado coloque duas colheres de óleo, frite o alho, coloque a cebola picada e deixe dourar.

Depois de dourar o alho e a cebola, coloque o tomate picadinho em pequenos cubos sem semente.

Após colocar o tomate, coloque o milho verde e mexa por uns 5 minutos, tempere com sal a gosto.

Coloque em seguida o pomarola e mexa bem, por fim coloque o espaguete e mexa e sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56199-espaguete-na-chapa-de-arado.html>