

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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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