SOAGHETTI SUNDAY NIGHT

INGREDIENTES

pouco mais de 1/2 pacote de spaguetti

1 cebola média

2 tomates pelados e picados grosseiramente

1/2 abobrinha picada grosseiramente

4 dentes de alho picados

1/2 copo de vinho branco seco

1 colher de (chá) de pó de alecrim ou alecrim em pó

1 colher (sopa) de shoyu

sal a gosto

1 lata de atum ralado natural (em água)

MODO DE PREPARO

Frite o alho em azeite se oliva sem queimar

Acrescente a cebola picada

Acrescente a abobrinha

Acrecente o vinho e refogue até evaporar o alcool (sinta pelo cheiro do cozimento)

Mexa e acrescente os tomates picados

Mexa para incorporar o sabor

Coloque sal a gosto

Junte o alecrim em pó, o shoyu e o atum

Em paralelo, cozinhe a massa conforme o tempo do pacote

Escorra a massa al dente e coloque em uma travessa

Despeje o molho e incorpore

O cozimento não deve ser rápido demais

Calcule total de 15 minutos para que os legumes soltem caldo e sabor

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/6381-soaghetti-sunday-night.html