

SPAGHETTI AO VINHO DO CHEF MAC

INGREDIENTES

500 g de spaghetti nº8
600 ml de água
600 ml de vinho tinto seco
sal a gosto
cheiro-verde a gosto
6 a 10 dentes de alho picados
azeite a gosto
1 cebola bem picada
3 colheres (sopa) de óleo
tomates cereja para decorar
alecrim a gosto
pimenta-do-reino a gosto
manjeriço a gosto
orégano a gosto
queijo parmesão ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Ferva a água com sal e óleo e inicie o cozimento do macarrão
Macarrão cozido, escorra e passe rapidamente pela torneira e reserve
Tempere o macarrão com as ervas e a pimenta
Polvilhe o queijo e sirva quente
Sirva acompanhado de vinho

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/2690-spaghetti-ao-vinho-do-chef-mac.html>