

# 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  
manjerição 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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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