

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

manjericão 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>