

ESPAGUETE COM COGUMELOS

INGREDIENTES

500g de espaguete
2 colheres (sopa) de azeite
1 cebola picada
1 dente de alho amassado
1 pimentão verde sem sementes e picado
3/4 xícara de cogumelos cortados em fatias
1 kg de tomate sem pele e sem sementes
sal e pimenta-do-reino a gosto
2 colheres (sopa) de margarina
1/2 xícara de queijo parmesão ralado
1 colher (chá) de orégano
1 colher (chá) de manjericão seco
1 folha de louro esmigalhada

MODO DE PREPARO

Aqueça o azeite numa panela, junte a cebola, o alho, o pimentão verde e o cogumelo
Adicione os tomates cortados em pedaços e deixe levantar fervura, mexendo
Enquanto isso, cozinhe o espaguete numa panela grande com água fervente temperada com sal por 10 minutos
Escorra o espaguete e coloque novamente na panela, passada em água fria
Junte a margarina, a metade do queijo parmesão ralado, o orégano, o manjericão, o louro, sal e pimenta
Misture rapidamente até que todo o espaguete esteja impregnado
Verifique o tempero do molho de tomate e despeje imediatamente sobre o espaguete, misturando bem

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/4017-espaguete-com-cogumelos.html>