

SPAGHETTI AO MOLHO POMODORO

INGREDIENTES

2 porções (meça com o punho) de macarrão tipo spaghetti

Azeite

Sal

10 tomatinhos cerejas cortados ao meio

1 saco de molho de tomate pronto

Manjericão

1 cebola

Alho

Páprica doce e outros temperos a gosto

MODO DE PREPARO

Encha uma panela de água filtrada e coloque um fio generoso de azeite

Em uma frigideira mais fundinha, coloque um fio de azeite e espere esquentar

Adicione as cebolas picadas de quadradinhos e refogue

Logo em seguida, adicione os tomatinhos para refogarem juntamente com a cebola

Tempere com sal e alho picadinho

Quando os tomatinhos estiverem bem moles, dê uma apertadinha leve neles para sair um pouco do suco e misture

Acrescente o molho de tomate e misture até ficar homogêneo

Acrescente outros temperos a gosto, como pimenta

Gosto de colocar um pouquinho de água para ralear o molho

Deixo ferver o molho

Prove para ver se precisa ajustar o tempero

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/4826-spaghetti-ao-molho-pomodoro.html>