

# SOAGHETTI SUNDAY NIGHT

## INGREDIENTES

pouco mais de 1/2 pacote de spaguetti  
1 cebola média  
2 tomates pelados e picados grosseiramente  
1/2 abobrinha picada grosseiramente  
4 dentes de alho picados  
1/2 copo de vinho branco seco  
1 colher de (chá) de pó de alecrim ou alecrim em pó  
1 colher (sopa) de shoyu  
sal a gosto  
1 lata de atum ralado natural (em água)

## MODO DE PREPARO

Frite o alho em azeite de oliva sem queimar  
Acrescente a cebola picada  
Acrescente a abobrinha  
Acrescente o vinho e refogue até evaporar o álcool (sinta pelo cheiro do cozimento)  
Mexe e acrescente os tomates picados  
Mexe para incorporar o sabor  
Coloque sal a gosto  
Junte o alecrim em pó, o shoyu e o atum  
Em paralelo, cozinhe a massa conforme o tempo do pacote  
Escorra a massa al dente e coloque em uma travessa  
Despeje o molho e incorpore  
O cozimento não deve ser rápido demais  
Calcule total de 15 minutos para que os legumes soltem caldo e sabor

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/6381-soaghetti-sunday-night.html>