

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/6381-soaghetto-sunday-night.html>