

Spaguetti com tomate fresco



Ingredientes: 250 grama de esparguete
0 unidade de azeite
1 unidade de cebola ralada
2 grama de dentes de alho ralados
100 grama de tomate cherry cortado ao meio
2 colher de sopa de polpa de tomate
0 unidade de sal q.b.
0 unidade de pimenta q.b.

Instruções de preparação:

1. Numa panela com água a ferver, tempere com sal e coloque o esparguete a cozer durante 7 minutos. 2. Num tacho, leve ao lume o azeite, a cebola e o alho. Mexa e deixe fritar durante 1 minuto. Junte o tomate e a polpa de tomate. Deixe fritar mais 1 minuto para o tomate não ficar muito cozinhado. Tempere com pimenta e um pouco de sal. 3. Depois do espargute cozido, escorra-o e junte ao tomate. Mexa e apague o lume. 4. Pode polvilhar com orégãos ou manjeriço

Sugestões Adicionais: