

11- Espaguete de abobrinha





Ingredientes da receita para o espaguete:

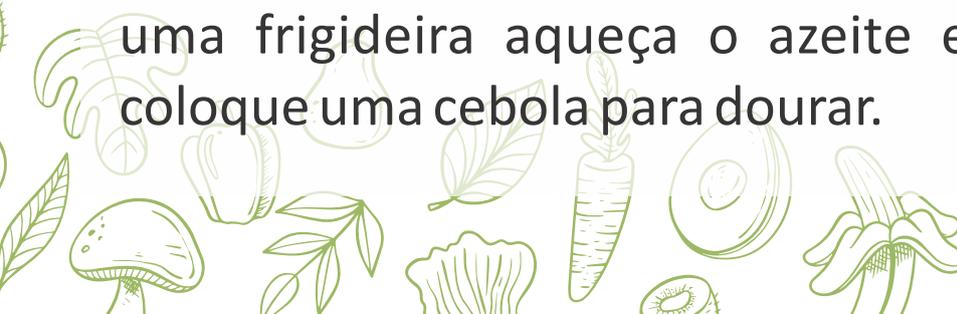
- 2 abobrinhas
- 1 colher de sopa de azeite
- 1 colher de sopa de manteiga
- ½ cebola
- 1 colher (chá) de sal

Ingredientes do molho:

- ½ cebola
- 1 lata de tomate pelado
- 3 colheres de sopa de azeite
- 1 colher (chá) de sal
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 1 dente de alho
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de sopa de açúcar
- Pimenta-do-reino a gosto

Instruções de preparo do espaguete:

Comece passando as abobrinhas em um cortador, jogue fora somente aquela parte que tem as sementes e usando uma frigideira aqueça o azeite e a manteiga, então coloque uma cebola para dourar.





Acrescente a abobrinha e refogue-a em fogo baixo, temperando-a com sal e reservando ela.

Instruções de preparo do molho:

Para preparar o molho, use um liquidificador e bate o tomate (sem a pele) e então vá aquecendo, ao mesmo tempo, o azeite em uma panela e adicione a cebola e o alho, depois o tomate batido, o açúcar, o sal e a pimenta do reino.

Mexe bem a mistura e assim que levantar fervura, acrescente também a manteiga e mexa novamente até que a manteiga tenha derretido.

Sirva o molho junto com o espaguete de abobrinha.

