

Espaguete Alla Sardinha

Ops - 03/05/2025

Com ingredientes que cabem no bolso e preparo descomplicado, essa receita é a prova de que dá pra comer bem sem gastar muito.

O Macarrão Todeschini Spaghettoni 6 se une ao sabor marcante da sardinha, alho douradinho e queijo parmesão para criar um prato delicioso, nutritivo e com aquele gostinho de comida feita com carinho.

Ingredientes

500 gramas de Macarrão Todeschini Com Ovos Spaghettoni 6

5 litros de água

Sal a gosto

Fio de azeite

2 dentes de alho fatiados

3 filés de anchovas

1 lata de sardinha

1 concha da água do cozimento do macarrão

1 xícara (chá) de azeitonas pretas sem caroço

1 xícara (chá) de queijo parmesão ralado

Salsa picada a gosto

Modo de preparo

1- Coloque em uma panela o azeite, o alho e os filés de anchova. Refogue e junte a sardinha e as azeitonas.

2- Em outra panela coloque a água e o sal e deixe ferver. Junte o macarrão e cozinhe conforme a embalagem. Escorra e junte ao refogado.

3- Regue a água do cozimento e misture bem.

4- Finalize com bastante queijo e salsa picada.