

# ESPAGUETE COM COGUMELOS

## INGREDIENTES

500g de espaguete  
2 colheres (sopa) de azeite  
1 cebola picada  
1 dente de alho amassado  
1 pimentão verde sem sementes e picado  
3/4 xícara de cogumelos cortados em fatias  
1 kg de tomate sem pele e sem sementes  
sal e pimenta-do-reino a gosto  
2 colheres (sopa) de margarina  
1/2 xícara de queijo parmesão ralado  
1 colher (chá) de orégano  
1 colher (chá) de manjericão seco  
1 folha de louro esmigalhada

## MODO DE PREPARO

Aqueça o azeite numa panela, junte a cebola, o alho, o pimentão verde e o cogumelo  
Adicione os tomates cortados em pedaços e deixe levantar fervura, mexendo  
Enquanto isso, cozinhe o espaguete numa panela grande com água fervente temperada com sal por 10 minutos  
Escorra o espaguete e coloque novamente na panela, passada em água fria  
Junte a margarina, a metade do queijo parmesão ralado, o orégano, o manjericão, o louro, sal e pimenta  
Misture rapidamente até que todo o espaguete esteja impregnado  
Verifique o tempero do molho de tomate e despeje imediatamente sobre o espaguete, misturando bem

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/4452-espaguete-com-cogumelos.html>