

Espagete acebolado com repolho refogado e champignon

por Felipe S. Aimi

▮ **Rendimento:** 6 pessoas.



Ingredientes:

- 500g de espagete;

Espaguete acebolado com repolho refogado e champignon

por Felipe S. Aimi

- 3 cebolas grandes (500g);
- 300g de repolho;
- 300g de presunto;
- 1 pote de champignon (200g);
- 2 tabletes de caldo de galinha;
- 1 lata de molho de tomate;
- 4 colheres (sopa) de óleo de soja;
- 5 ramos de salsa;
- Queijo parmesão ralado a gosto;
- Sal a gosto.

Espaguete acebolado com repolho refogado e champignon

por Felipe S. Aimi

Modo de preparo:

Cozinhe o espaguete conforme instruções da embalagem. Corte as cebolas em rodela e em uma panela grande doure-as com o óleo. Acrescente o repolho e refogue-o. Junte o presunto cortado em tiras compridas e frite-o juntamente com o caldo de galinha e com a salsa picada. Adicione o champignon e mexa mais um pouco. Por fim misture o molho de tomate e mexa até que o molho atinga ponto de fervura. Acerte o sal e sirva o molho sobre a massa com queijo ralado a gosto.