



500 gr de espaguete cozido(s) "al dente";
1 kg de tomate italiano
1 unidade(s) de cebola picada(s)
1 dente(s) de alho amassado(s)
10 folha(s) de manjericão
1 talo(s) de salsaão
1 colher(es) (café) de alecrim
1 colher(es) (chá) de tomilho
1 colher(es) (sopa) de açúcar
quanto baste de sal
quanto baste de parmesão ralado(s)

Faça um amarrado com todas as ervas. Liquidifique o tomate e passe-o pela peneira. Leve o tomate ao fogo e acrescente o amarrado de ervas, sal, açúcar, cebola e alho. Deixe que cozinhe entre 30 e 40 minutos. Prove, junte mais sal ou mais açúcar, no caso de estar, ainda, ácido. Sirva sobre o espaguete, polvilhando o queijo ralado.

Dicas: Esse molho presta-se bem ao congelamento. Prepare-o em quantidade e congele-o em porções suficientes para uma refeição. Na hora de aquecer, faça como nos restaurantes, misturando-o a algum outro ingrediente, e terá se trabalho diminuído.

Sugerimos: carne moída, carne assada, bacon refogado, mariscos, camarões lulas e outros.

Espaguete ao Sugo

[Joomla SEF URLs by Artio](#)