**Esparguete à Napolitana**

Ingredientes 4 pessoas

Tempo de preparação 20 minutos; tempo de confeção 20 minutos

0,3 Kg \_ Esparguete

0,500 Kg \_ Tomate pelado

 0,007 Kg \_ Sal grosso (7g)

0,002 Kg \_ Pimenta (2g)

0,15 Kg \_ Cebola

0,001 Kg \_ 2 dentes de alho

0,05 L\_ Vinho Branco

0,1 L \_ Polpa de tomate (1 dl)

0,01 L \_ Azeite

0,005 Kg \_ Orégãos secos “folhas” (5g).

0,050 Kg \_ Queijo ralado \_ (50g pode ser mozarela ou queijo da Ilha \_ Açores)

**Progressão da receita:**

Cozer a massa esparguete em abundante água com sal e um pouco de óleo, escorrer e reservar (não lavar).

Tirar as grainhas ao tomate pelado, cortar em pequenos cubos.

Picar cebola, picar os alhos.

Refogado em azeite a cebola o alho picado, adicionar os cubos de tomate, o vinho branco, a polpa de tomate, o líquido. Deixar apurar e adicionar um pouco de água e sal. Juntar o esparguete ou outro tipo de massa.

Envolver tudo muito bem polvilhar com as folhas de orégãos secas.

Verificar o tempero.

Servir com queijo ralado. (opcional)