

# Spaguetti à Moda Tailandesa

🌱 Vegetariano

🌐 Massas



## Ingredientes

- 1000 +

### Modo de Preparo:

The Vegetarian Butcher Carne Moída Vegetal	180 g
Tomate em cubos (sem pele e sem sementes)	50 g
Cebola picada em cubos	40 g
Dente de alho	
Azeite de oliva	30 ml
Spaghetti	170 g
Caldo de Legumes Knorr 1,01 kg	8 g
Pimenta-do-reino à gosto	
15 G Coentro	
Cominho À Gosto	
Sal À Gosto	

## Preparação

### 1 Modo de Preparo:

- 1 Em uma panela aquecida, adicione o azeite e doure a cebola. Acrescente o alho e em seguida a **Carne Moída Vegetal The Vegetarian Butcher** totalmente descongelada.
- 2 Misture tudo sem parar e em fogo médio, acrescente o **Caldo de Legumes Knorr** e cominho, em seguida acrescente os cubos de tomate sem pele.
- 3 Cozinhe por 3 minutos e adicione pimenta do reino e finalize com coentro picado.
- 4 Cozinhe a massa al dente e faça a montagem do prato como preferir. Importante não esquecer do sal para o cozimento da massa.