

SPAGHETTI ALLA NAPOLETANA

O prato
favorito do
Padre Pio



ASSOCIAÇÃO
Regina Fidei

O Santo Padre Pio nutria um amor especial pelo *Spaghetti alla Napoletana*, um prato singelo de tomate fresco, alho e manjericão que enchia a mesa de sua infância no sul da Itália.

Simples como o pão de cada dia, mas rico em memórias, ele ecoava as raízes camponesas onde o santo cresceu: cheiro de relva, orações ao amanhecer e a família unida ao redor da mesa.

Prepare você também este prato que Padre Pio amava. **Traga um pouco de sua sagrada simplicidade para sua casa.**

RECEITA DE SPAGHETTI ALLA NAPOLETANA

Ingredientes:

400 g de espaguete
6 tomates maduros (ou molho fresco)
4 dentes de alho
Azeite de oliva
Manjericão fresco
Sal e pimenta a gosto
Queijo parmesão ralado

Preparo:

1. Coloque uma panela grande com bastante água no fogo. Deixe aquecer e acrescente sal.
2. Cozinhe o espaguete na água salgada até ficar al dente.
3. Enquanto isso, refogue o alho no azeite.
4. Acrescente os tomates picados e deixe cozinhar até formar um molho encorpado.
5. Tempere com sal, pimenta e finalize com manjericão fresco.
6. Misture a massa ao molho e sirva com parmesão ralado.



Conselhos do **PADRE PIO**

Diante de um dilema ou buscando um caminho mais claro? O Padre Pio pode te guiar.

São Pio de Pietrelcina, conhecido por sua sabedoria divina, transformou vidas com seus conselhos profundos.

De médicos a políticos, toda classe de pessoas buscaram sua orientação para encontrar paz e clareza.

RECEBA HOJE UM CONSELHO SÁBIO DO PADRE PIO
para superar desafios, tomar decisões importantes
ou crescer espiritualmente.

**Clique agora e descubra a orientação
que você precisa!**