BUCATINI AO MODO THE ALBERT

INGREDIENTES

500 g de bucatini

azeite extra virgem

ramos de tomilho

pimenta-do-reino preta moída a gosto

30 g de queijo gorgonzola

cebolinhas francesas

2 chalotas cortadas à julienne

1 tomate italiano

sal a gosto

Molho basílico:100 g de manteiga

200 g polpa de tomate italiano

600 g de tomates pelados

20 g de manjericão fresco

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque 1 litro de água filtrada para ferver

Quando levantar fervura, coloque um fio de azeite extra virgem, sal e a pimenta

Acrescente o tomate fatiado em cubinhos e a chalota à julienne; cozinhe por cerca de 15 minutos (depende da massa) ou até ficar al dente; reserve

Coloque a manteiga na panela e deixe

Em seguida, adicione a polpa de tomate e os tomates pelados, que devem ser amassados com a mão

Deixe ferver em fogo médio por cerca de 10 minutos

Tempere com sal a gosto e desligue o fogo

Ao final, com o fogo desligado, adicione o manjericão fresco

Separe os pratos onde serão servidos e coloque primeiramente o molho basílico

Por cima do molho uma camada de bucatini

Salpique o queijo gorgonzola, a cebolinha francesa e os ramos de tomilho e sirva quente

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/10511-bucatini-ao-modo-the-albert.html