PENNE AO MOLHO DE TOMATE ASSADO COM CALABRESA FININHA FRITA

INGREDIENTES

MOLHO:

molho:

LINGUIÇA:

10 tomates

1 1/2 cebola

1 cabeça de alho

1 colher (sopa) de manteiga

1 colher (sopa) de shoyu

2 doses de pisco (bebida)

folhas e flores de manjericão fresco (+ou- um raminho)

sal rosa do himalaia (ou sal grosso)

pimenta do reino

orégano

manjericão seco

Linguiça:1 colher (sopa) de manteiga

3 linguicinhas calabresa finas

1 cebola pequena

2 colheres (sopa) de molho inglês

2 dentes de alho

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Tempere a Água do macarrão com sal e um dente de alho.

Cozinhe a massa al dente.

Escorra o macarrão, guarde um pouco da água do macarrão para usar no molho e coloque um fio de azeite.

MOLHO:

Molho:Corte os tomates em quatro e espalhe em uma assadeira.

Separe as lascas de meia cebola e espalhe sobre os tomates.

Separe os dentes de alho e os espalhe sobre os tomates (sem descascar).

Coloque o sal, a pimenta, o orégano e o manjericão seco por cima dos ingredientes.

Cubra com azeite e leve ao forno preaquecido a 180º C por 20 - 25 minutos (até que os tomates estejam assados).

Descasque os alhos e coloque todos os ingredientes da assadeira (com o caldo que ficou) no liquidificador junto com o manjericão fresco e bata até ficar homogêneo.

Pique a cebola restante e frite-a na manteiga.

Adicione o shoyu e deixe caramelizar.

Coloque o pisco (pode substituir por outra bebida) e deixe reduzir.

Coloque o molho batido e misture bem.

Ajuste a acidez, se necessário, e deixe cozinhar por 5 a 10 minutos.

LINGUIÇA:

Linguiça:Fatie a linguiça e frite-a na manteiga

Adicione a cebola picada e o alho fatiado e frite bem.

Coloque o molho inglês e misture.

MONTAGEM:

Montagem:Coloque o macarrão, misture com o molho e coloque a linguiça por cima.

Cubra com parmesão ralado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14403-penne-ao-molho-de-tomate-assado-com-calabresa-fininha-frita.html