

FUSILLI AO MOLHO DE LINGUIÇA TOSCANA

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho: 50 ml de óleo

50 ml de azeite

1 kg de linguiça toscana sem a pele

1 xícara das de chá de cebola em cubos

4 colheres das de sopa de extrato de tomate bem firme

1 lata de tomate pelado, cortado em cubos

300 ml de água

1 envelope de caldo de legumes

6 colheres das de sopa de salsa fresca bem picada

folhas de manjeriço fresco ao seu gosto

sal e pimenta-do-reino ao seu gosto

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: Em uma panela, aqueça o óleo, o azeite e frite bem a linguiça.

Acrescente as cebolas e frite mais um pouco.

Acrescente o tomate em cubos, o extrato de tomate, o caldo de legumes e a água.

Cozinhe em fogo médio com a panela tampada, mexendo ocasionalmente, até obter um molho encorpado.

Junte os temperos verdes, a massa cozida e finalize com queijo ralado.

Sirva bem quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26769-fusilli-ao-molho-de-linguica-toscana.html>