

PENNE AO MOLHO POMODORO COM AGRIÃO E MUÇARELA DA ABIMA

INGREDIENTES

MOLHO POMODORO:

Molho pomodoro:

80 ml de azeite

100 g de bacon fatiado e cortado em tiras pequenas

3 dentes grandes de alho

1 xícara das de chá de cebola bem picada

1 xícara das de chá de cenoura bem picada

2 talos de salsão

1 colher das de sobremesa de açúcar ou 2 envelopes de adoçante a base de sucralose

1 colher das de café de pimenta dedo de moça, bem picada

2 kg de tomates sem pele e sem sementes bem picado

2 sachês de caldo de carne ou legumes 0% de gordura

300 ml de água

680 g de molho de tomate industrializado ou caseiro (1 vidro)

1/2 xícara das de chá de folhas de manjericão fresco

Sal, pimenta-do-reino branca e noz-moscada a gosto

MODO DE PREPARO

MOLHO POMODORO:

Molho pomodoro: Em uma panela aqueça o azeite e frite o bacon. Junte o alho, a cebola, o salsão o açúcar e refogue bem.

Junte os tomates, o caldo de carne, a água e cozinhe por vinte minutos em fogo lento até obter um molho encorpado. Acrescente o molho pronto e cozinhe por mais vinte minutos.

Junte as folhas de manjericão, a massa cozida e deixe ferver. Coloque em uma forma refratária, acrescente as bolinhas de muçarela e as folhas do baby agrião. Finalize com um fio de azeite e sirva.