

FUSILLI À JAMIE OLIVER

INGREDIENTES

250 g de fusilli (meio pacote)

1 pacote de mussarela de búfala em bolinhas pequenas

1 xícara (chá) de tomate cereja tipo sweet grape em metades

1 xícara (chá) de azeitonas pretas tipo chilenas (mais carnudas e saborosas)

manjeriço fresco a vontade

sal, pimenta-do-reino e limão a gosto (limão siciliano, de preferência)

azeite extra-virgem a gosto

MODO DE PREPARO

Ferva água suficiente para a quantidade de massa com um punhadinho de sal e um fio generoso de azeite ou óleo neutro (girassol, canola, soja ou milho). Adicione a massa e cozinhe al dente.

Em uma tigela grande e funda, coloque os tomates, as azeitonas e o manjeriço, e tempere à gosto, lembrando que a massa será adicionada depois, então, ao provar, nesta etapa, o tempero deverá estar um pouco acentuado. A quantidade de azeite deve ser suficiente para manter a massa soltinha e dar um sabor especial.

Adicione à esta mistura, a massa cozida e escorrida ainda quente, para absorver todos os aromas e sabores do manjeriço, azeitona e tomate. Deixe esfriar e adicione as bolinhas de mussarela de búfala, misture e leve à geladeira. Sirva gelado. Se quiser adicionar queijo parmesão em lascas, lâminas ou ralado, fica delicioso.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34396-fusilli-a-jamie-oliver.html>