

MOLHO ALLA PUTTANESCA

INGREDIENTES

1 cebola

2 tomates sem caroço

2 dentes de alho picados

25 ml de azeite

4 filés de aliche

2 colheres de sopa de molho inglês

1/2 xícara de azeitonas pretas sem caroço e cortadas

1/2 lata de extrato de tomate

1/2 lata de água

10 folhas pequenas de manjericão

não é necessário colocar sal

MODO DE PREPARO

Corte a cebola em pedaços bem pequenos, se possível em um multiprocessador, e refogue no azeite, juntamente com o alho.

Em seguida, acrescente os tomates, finamente picados.

No meu caso, coloquei os filés de aliche e as azeitonas no multiprocessador, para ficarem bem picadinhos e juntei ao tomate e cebola, deixando refogar por mais uns 5 minutos.

Acrescente o molho inglês, o extrato de tomate e a água.

Posteriormente, acrescente as folhas de manjericão e deixe no fogo por aproximadamente 10 a 15 minutos.

Sirva com sua massa de preferência.

Se quiser, coloque 100 g de parmesão, juntamente ao molho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36567-molho-all-a-puttanesca.html>