

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 manjeriço
- 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 manjeriço 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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