

FUSILI AO MOLHO DE CALABRESA E TOMATES

INGREDIENTES

- 1 cebola branca média
- 2 tomates com pele e sem sementes
- 2 dentes de alho
- 1/2 pimentão vermelho pequeno sem sementes
- 1 sachê de molho de tomate refogado (340 g)
- 2 linguiças calabresa cortadas em finas rodelas (250 g)
- cebolinha verde a gosto
- sal a gosto
- 400 g de fusili (recomendo grano duro)
- óleo
- água para acertar consistência do molho
- queijo parmesão a gosto

MODO DE PREPARO

Com um fio de óleo (pouquinho, apenas para untar a panela) frite a calabresa cortada em finas rodelas. Após dourar a calabresa, acrescente a cebola e o alho bem picadinhos até dourar. Em seguida acrescente o tomate e o pimentão picados. Após refogar (e o tomate ficar em ponto fácil para amassar com a colher) acrescente o molho de tomate refogado. Em seguida acerte o sal e veja a necessidade de acrescentar um pouco de água para deixar o molho mais líquido.

O fusili pede bastante molho, por isso é bom que fique um pouco mais líquido.

Acrescente a massa cozida ao molho. Mexa bem e é só servir com um pouco de queijo ralado por cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36843-fusili-ao-molho-de-calabresa-e-tomates.html>