

FETUCCINE AO MOLHO DE CALABRESA

INGREDIENTES

120 g de tomate cereja cortado ao meio
1 fio de azeite extra virgem
1 lata e 1/2 de tomate sem pele
20 azeitonas verdes fatiadas
2 colheres de sopa de alcaparras
700g de linguiça calabresa fresca
1 cebola
2 dentes de alho
1 cenoura cortada em cubos pequenos
2 colheres de sopa de cebolinha picada
500 g de massa de fettuccine nº 12

MODO DE PREPARO

Cozinhe a massa até ficar 'al dente' e reserve.

Pique a cebola e o alho.

Pique a linguiça calabresa e refogue no azeite com a cebola e o alho.

Lave as alcaparras para tirar o sal.

Adicione as alcaparras ao tomate sem pele. Acrescente também as azeitonas.

Leve o molho ao fogo e deixe-o engrossar. Acerte o sal se for necessário.

Desligue o fogo e acrescente tomate cereja e a cebolinha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37681-fettuccine-ao-molho-de-calabresa.html>