

CONCHIGLIA AO MOLHO DE CALABRESA FRESCA DA ABIMA

INGREDIENTES

PARA O MOLHO:

- Para o molho: 1 kg de linguiça calabresa fresca
- 2 colheres de sopa de óleo
- 2 colheres de sopa de bacon cortado em cubos
- 1 colher de chá de alho amassado
- 1 xícara de chá de cebola picada
- 150 ml de vinho tinto seco
- 1 colher de café de orégano
- 1 colher de chá de sementes de erva doce
- 2 colheres de sopa de pimentão vermelho cortado em cubinhos (opcional)
- 1 vidro de tomates sem pele e sem sementes (680 g)
- 1 colher de sopa de extrato de tomate
- 1 linguiça calabresa defumada fatiada
- 3 xícaras de chá de água
- sal e pimenta-do-reino branca a gosto
- 5 colheres de sopa de cheiro verde fresco
- 2 colheres de sopa de manjeriço fresco

MODO DE PREPARO

Tire a pele da linguiça fresca e reserve a carne. Em uma panela de pressão coloque o óleo e o bacon e deixe dourar. Junte o alho, a cebola e a carne da linguiça fresca e refogue bem. Acrescente o vinho e deixe no fogo alto até evaporar totalmente. Junte o orégano, as sementes de erva doce, o pimentão, o tomate e refogue por 5 minutos. Coloque o extrato de tomate, a calabresa defumada, a água, sal e pimenta a gosto. Tampe a panela de pressão e deixe cozinhar em pressão e fogo baixo por 15 minutos. Espere sair a pressão, destampe a panela, prove os temperos e corrija se necessário. Finalize com manjeriço e salsa picada. Misture bem a massa cozida ao molho e sirva com queijo tipo parmesão a gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/38483-conchiglia-ao-molho-de-calabresa-fresca-da-abima.html>