

GRANFUSILLI COM RICOTA E CALABRESA

INGREDIENTES

500 g de granfusilli

4 colheres (sopa) de azeite de oliva

3 dentes de alho picados

2 linguiças calabresa defumadas, sem as peles e desmanchadas ou moídas

1 e 1/2 xícara (chá) de polpa de tomate aquecida

200 g de ricota fresca

sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe a massa em cinco litros de água fervente com um pouco de sal.

Coloque o azeite em uma panela larga e funda, e doure o alho picado. Junte a calabresa e misture bem, deixando refogar por cinco minutos.

Acrescente a polpa de tomate.

Pique a ricota até que fique bem solta e junte-a ao molho.

Acrescente um pouco de água fervente, se necessário, para deixar o molho mais líquido se desejar. Passe o granfusilli cozido para a panela com o molho, deixe por 2 minutos. Sirva quente, com parmesão.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38717-granfusilli-com-ricota-e-calabresa.html>