

LINGUINI COM TOMATES E ANCHOVAS

INGREDIENTES

500 g de linguini
1 cebola roxa picada
2 dentes de alho picado
1 colher sopa de chilli
6 a 7 anchovas picadas
250 g tomate cereja
100 g alcaparras
100 g azeitonas pretas sem caroço
200 g manjeriço fresco picado
1/2 xícara de azeite
sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Comece fervendo a água, temperando com sal e azeite.

Quando levantar fervura, adicione a massa.

Use uma caçarola, esquente e adicione fio de azeite, por etapas coloque a cebola, o alho e o chilli, frite e deixe homogêneo.

Quando dourar, coloque mais azeite, pitadas de sal e de pimenta-do-reino.

Verifique se a massa está 'al dente' e abaixe o fogo.

Adicione na caçarola o tomate, as alcaparras e as azeitonas (sempre mexendo). Assim que encorpar, adicione as anchovas picadas.

Pegue as folhas de manjeriço frescas e adicione.

Corrija o sal e adicione um pouco mais de azeite para deixar brilhante e reserve.

Pegue a massa e escorra. Separe um pouco da água (1 concha) e coloque em uma panela no fogo baixo, coloque a massa, tempere com pimenta-do-reino e azeite, cozinhe até brilhar. Está pronto.

Pegue uma vasilha de bordas altas, coloque um pouco do molho (3 a 4 colheres).

Pegue a massa, enrole (igual ao rocambole) e gentilmente pouse sobre o molho. Finalize cobrindo a massa com o restante do molho, sempre lembrando de não cobrir totalmente, deixando à vista o macarrão para se fazer uma boa composição.

Não coloque queijo parmesão pois vai salgar.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38879-linguini-com-tomates-e-anchovas.html>