

LINGUINE PRÁTICO AO MOLHO DE TOMATE E RICOTA

INGREDIENTES

macarrão tipo linguine (a critério)

2 tomates maduros sem pele

1 cebola

alho amassado

1 colher (sopa) mel

100 g de ricota fresca ralada

azeite

pimenta-do-reino

MODO DE PREPARO

Doure um dente de alho amassado no azeite.

Jogue os tomates cortados em cubinhos bem pequenos, uma pitada de sal, uma pitada de pimenta-do-reino, o mel e deixe cozinhar um pouco até criar molho.

Acrescente um pouco de água e deixe os tomates desmancharem e formar o molho.

Doure a cebola em uma colher de azeite e jogue o molho de tomate já pronto.

Mexa, acrescente a ricota ralada e misture.

Jogue na massa já cozida 'al dente' (de acordo com a embalagem) e sirva em seguida!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39295-linguine-pratico-ao-molho-de-tomate-e-ricota.html>