

PENNE COM SALSICHA À LA NÁPOLE

INGREDIENTES

500 g de massa penne
8 salsichas
4 tomates grandes ou 6 médios
6 dentes de alho
4 colheres de azeite extra-virgem
sal a gosto
2 pitadas de orégano
1 pitada de pimenta do reino
manjeriço fresco picado grosseiramente a gosto
Mussarela ralada
Folhinhas de manjeriço para decorar

MODO DE PREPARO

Cozinhar o macarrão em água, sal e óleo.

Cozinhar as salsichas até eliminar todo o corante.

Cortar a salsicha ao meio no sentido vertical e depois em pedaços de 2 centímetros aproximadamente.

Cortar os tomates crus em gomos de meio centímetro, com casca e sementes.

Picar bem o alho.

Colocar o azeite em uma panela e fritar o alho até começar a dourar.

colocar os tomates, a salsicha picada, o orégano, a pimenta do reino, o sal e saltear rapidamente.

Por último colocar o manjeriço picado.

Escorrer o penne quando estiver cozido.

Servir o penne no prato.

Servir o preparado de salsicha e tomate sobre a massa.

Colocar um punhado de mussarela, uma folhinha de manjeriço e por último regar com um pouquinho mais de azeite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43085-penne-com-salsicha-a-la-napole.html>