

# 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

manjericão fresco picado grosseiramente a gosto

Mussarela ralada

Folhinhas de manjericão 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 reina, o sal e saltear rapidamente.

Por último colocar o manjericão 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 manjericão e por último regar com um pouquinho mais de azeite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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