FETTUCCINE COM MOLICA DE CHESTER DEFUMADO

INGREDIENTES

500 g de massa de sua preferência, cozida al dente

400 g de pão italiano amanhecido e fatiado

75 ml de azeite

1 colher de sobremesa de pimenta calabresa seca

1 colher de café de pimenta dedo de moça

2 colheres de sopa de alho picadinho

1 xícara de chá de cebola cortada em cubos bem pequenos

3 colheres de sopa de alho poro bem picado

2 colheres de sopa de vinagre

150 g de uva passa

100 g de castanhas de caju ou nozes picadas

1 colher de sopa de manteiga

100 gramas de chester fatiado e cortado em tiras

6 colheres de sopa de cheiro verde fresco

Sal, noz-moscada e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Leve as fatias de pão ao forno médio preaquecido por 15 minutos. Retire do forno e passe pelo processador rapidamente. Reserve.

Em uma frigideira grande aqueça o azeite e as pimentas. Acrescente o alho picadinho e espere dourar. Coloque a cebola, o alho poró e refogue até a cebola ficar transparente. Junte o vinagre e deixe ferver até evaporar. Junte as passas, as castanhas, o chester e a manteiga. Tempere com o cheiro verde, sal, pimenta-do-reino e noz-moscada a gosto.

Acrescente aos poucos o pão reservado, mexendo constantemente para que o pão fique úmido e bem temperado.

Desligue o fogo e continue mexendo por mais alguns minutos. A molica fica levemente crocante.

Misture a molica com a massa e sirva com parmesão ralado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43950-fettuccine-com-molica-de-chester-defumado.html