

PENNE COM MOLHO DE BERINJELA E CALABRESA

INGREDIENTES

- 1 pacote macarrão penne
- 2 berinjelas médias
- 2 cebolas grandes
- 2 calabresas grandes
- 1 caixa de polpa de tomate de 500g
- 1 pimentão verde
- 1 lata de tomate italiano sem pele
- 1 pedaço de mussarela de 500g
- manjericão fresco

MODO DE PREPARO

CALABRESA:

Calabresa: Comece pela calabresa, corte-as em fatias médias ou pouco mais finas (como se prepara para porções petiscos de calabresa).

Não utilize óleo, manteiga ou azeite a própria calabresa solta óleo suficiente para o preparo do prato.

PIMENTÃO:

Pimentão: Na metade do tempo do preparo da calabresa jogue o pimentão verde picado para que ele também doure e não queime até que a calabresa também fique dourada, sempre mexendo para que os ingredientes não queimem.

CEBOLA:

Cebola: Quando a calabresa estiver dourada, coloque as cebolas picadas em quadradinhos, mexa até que dourem um pouco.

BERINJELA:

Berinjela: Jogue a berinjela cortada aos cubos de 2 a 3cm (pois ela murcha depois de cozida), tampe a panela, mexendo sempre de tempos em tempos para não grudar, se preferir, pode colocar fios de água para o cozimento da berinjela, mas o suficiente para não formar caldo, se isso acontecer, após cozidas, deixar a panela destampada para secar a água.

MOLHO:

Molho: Despeje todo o conteúdo do molho em caixinha e mexa até misturar tudo, neste prato o molho não forma

caldo, ele fica bem consistente.

TOMATES SEM PELE:

Tomates sem pele: Pique todos os tomates em quatro partes (pedaços grande mesmo) e junte ao molho, despeje também o molho que há na latinha dos tomates.

MUSSARELA:

Mussarela: Corte o pedaço de mussarela em cubos e coloque alguns pedaços no molho, eles irão derreter e darão um toque especial ao servir. Reserve os demais cubos para colocar à mesa para seus convidados se servirem individualmente.

MANJERICÃO:

Manjericão: Lave as folhas, separe-as e leve à mesa. A erva deve ser servida fresca e ao prato pronto para não perder o aroma ao serem cozidas.

Esta receita não vai sal, óleo, manteiga, alho e outros condimentos, a calabresa tempera muito bem este prato.

Espero que gostem!

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53565-penne-com-molho-de-berinjela-e-calabresa.html>