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:Começe 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 cozinmento 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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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