

Pasta Puttanesca



Ingredientes: 500 centigrama de massa
0 unidade de azeite
2 dente de alho
1 chávena de vinho tinto
1 unidade de cebola picada
1 lata de tomate cozido sem pele
400 centigrama de tomate fresco picado
50 centigrama de anchovas
100 centigrama de azeitonas pretas grandes (sem caroço)
0 unidade de manjericão picado
100 grama de cogumelos laminados
50 centigrama de alcaparras
0 unidade de Orégano fresco

Instruções de preparação:

Molho: coloque no liquidificador os tomates cozidos e uma boa pitada de manjericão fresco, bata até virar um molho, cozinhe esse molho por alguns minutos até engrossar. Frite a cebola e o alho em azeite até ficarem dourados e reserve (tem de ser reservado pois o alho e cebola fritos por muito tempo ficam com gosto amargo). Retire as anchovas da conserva e pique bem pequeno, e frite com um pouco do óleo da conserva até que desapareçam. Adicione então o molho de tomate e em seguida o vinho. Adicione as cebolas e o alho já fritos. Adicione então os tomates picados, cogumelos, azeitonas e alcaparras. Espere até o tomate estar bem cozido. Cozer a massa al dente. Coloque a massa no prato e despeje generosamente o molho, decore com uma boa pitada de orégano fresco.

Sugestões Adicionais: