

Massa com pimento e anchovas



Ingredientes: 300 grama de tomate
1 unidade de dente de alho
1 unidade de malagueta fresca
4 colher de sopa de azeite
80 grama de anchovas (em conserva)
0,5 unidade de pimento verde
350 grama de massa (a gosto)
0 totaste de sal
150 grama de queijo parmesão
8 unidade de tomate-cereja

Instruções de preparação:

Pique o tomate na trituradora, o dente de alho e a malagueta sem sementes. Misture com 1dl de água, deite num tacho e ferva durante 10 minutos mexendo várias vezes. Adicione o azeite, as anchovas escorridas e cortadas e o pimento cortado aos cubos. Cozinhe durante mais 5 minutos. À parte, coza a massa al dente em água temperada com sal. Escorra, deite num prato e cubra com o molho. Polvilhe com o queijo em juliana e decore com tomate-cereja cortado em metades e hastes de tomilho.

Sugestões Adicionais: