

Massa com salsichas picantes



Ingredientes: 250 grama de massa (espirais)
300 grama de salsichas picantes
1 colher de sopa de azeite
1 embalagem de natas
1 colher de chá de sumo de limão
1 colher de chá de sal
2 unidade de malaguetas verdes (de conserva)
200 grama de feijão vermelho (cozido)
200 grama de grão cozido
0,5 chávena de azeitonas pretas
4 unidade de cebolinhas de conserva
8 unidade de tomates-cereja
0,5 unidade de pêra abacate

Instruções de preparação:

Coza a massa. Doure as salsichas com o azeite, picando-as com um garfo enquanto cozinham. Retire do lume e adicione as natas misturadas com o sumo de limão, o sal de aipo e as malaguetas cortadas. Aqueça bem. Misture, numa tigela grande, a massa escorrida, o feijão e o grão quentes, as azeitonas descaroadas e cortadas, as cebolinhas e os tomates-cereja cortados em metades. Decore com fatias de pêra abacate e sirva.

Sugestões Adicionais: