

Tortellini com molho de tomate



Ingredientes: 250 grama de massa tortellini
0 unidade de azeite a gosto
0 unidade de queijo parmesão a gosto
0 unidade de molho:
10 grama de manjeriçã
20 grama de parmesão ralado
1 colher de sopa de polpa de tomate
1 colher de chá de açúcar
0 unidade de tomilho fresco a gosto
1 unidade de dente de alho
3 unidade de tomates
100 mililitro de azeite
100 grama de cebola

Instruções de preparação:

Cozinhe o tortellini al dente e reserve; Dê uns golpes no topo dos tomates e escale-os por 30 segundos. Passe-os por água fria e, com uma faca, retire a pele. Corte os tomates ao meio e remova as sementes; Numa frigideira com azeite quente, coloque os tomates cortados aos pedaços, a cebola e o dente de alho picados, as folhas de tomilho, o açúcar, a polpa de tomate e o manjeriçã. Deixe levantar fervura, mexendo com uma colher de pau; Retire a pasta cozida da panela e coloque-a em um prato de servir. Despeje o molho por cima, regue tudo com azeite e polvilhe com queijo ralado.

Sugestões Adicionais: