

Penne com salsichas e pimenta



Ingredientes: 450 grama de salsichas
4 unidade de dentes de alho esmagados
2 unidade de pimentos cortados em fatias
1 unidade de cebola grande
450 grama de cogumelos
1 lata de polpa de tomate
1 lata de tomate enlatado
1 colher de chá de sal
450 grama de massa penne
1 embalagem de mozzarella
0,5 chávena de queijo pecorino romano ralado

Instruções de preparação:

Cozinhe as salsichas cerca de 10 minutos ou até dourar. Retire. Deixe cozinhar o alho, o pimento, a cebola e os cogumelos cerca de 10 minutos. Descubra e cozinhe mais 8 minutos ou até que os vegetais estejam macios e a maior parte do líquido tenha evaporado. Misture o tomate, a polpa de tomate e o sal. Reduza o lume para médio-baixo, tape e cozinhe o molho cerca de 10 minutos, mexendo ocasionalmente. Cozinhe a massa conforme as instruções da embalagem, mas cozinhe por 2 minutos a menos que o tempo de cozimento recomendado. Pré-aqueça o forno no máximo. Reserve 1/2 chávena de água de cozimento da massa. Escorra a massa. Volte a colocar a massa e a água do cozimento reservada numa panela e junte o molho de tomate. Adicione o mozzarella e as salsinhas reservadas. Misture bem. Divida a mistura igualmente entre 2 travessas rasas e polvilhe com o queijo Romano. Asse durante 20 a 25 minutos ou até o top da massa e molho borbulhar. Deixe repousar 10 minutos. Enquanto isso, prepare a segunda travessa para congelar.

Sugestões Adicionais: