

## Massa de chilli, cogumelos e chouriço



Ingredientes: 60 mililitro de azeite  
3 unidade de chouriços cortados às fatias finas  
2 unidade de dentes de alho esmagados  
1 unidade de cebola vermelha picada  
200 grama de cogumelos fatiados  
2 colher de sopa de orégãos frescos  
2 colher de sopa de manjericão fresco  
120 grama de azeitonas sem caroço e cortadas a meio  
4 unidade de malaguetas sem sementes e picadas  
400 grama de tomates em cubos  
0.25 chávena de parmesão ralado

### Instruções de preparação:

Aqueça 2 colheres de sopa de azeite numa panela grande em lume médio-alto. Cozinhe o chouriço, mexendo por 2 minutos ou até ficar dourado. Adicione o alho, a cebola, os cogumelos, os orégãos, o manjericão e metade de cada das azeitonas e malaguetas. Cozinhe, mexendo, por 4 minutos ou até que a cebola esteja amolecida. Junte os tomates, deixe ferver, mexendo ocasionalmente, por 10 minutos ou até que o molho engrossar. Tempere com sal e pimenta. Enquanto isso, cozinhe a massa numa panela grande com água temperada com sal e cozinhe até ficar "al dente". Retire a água e reserve na panela. Junte o restante azeite. Adicione o molho de tomate e o parmesão e misture bem para combinar. Divida a massa entre os pratos e, em seguida, decore com as restante azeitonas e malaguetas. Polvilhe com manjericão e parmesão e, em seguida, regue com azeite para servir.

Sugestões Adicionais: