

TAGLIATELLE COM MOLHO DE CÉREBRO E OLHOS

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS

600g de carne de peru picada
280g de tagliatelle verde
4 colheres de sopa de azeite
1 cebola picada
2 dentes de alho picados
1 folha de louro cortada ao meio
400g de tomate pelado cortado em cubinhos
4 folhinhas de manjerição
3 colheres de sopa de polpa de tomate
100g de fios extra finos de bacon
250 ml de caldo de galinha
20 mini queijos mozzarella
20 rodela de azeitonas verdes recheadas com pimento vermelho
Sal q.b.
Pimenta q.b.



Tempo de preparação: 25 minutos

Custo: 9.50 € | Custo por pessoa: 2.38 €

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar

Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f16/tagliatelle-molho-cerebro-olhos-halloween-38652/>

PREPARAÇÃO

1. Numa panela com bastante água a ferver, tempere com sal. Junte uma colher de sopa de azeite e coloque a massa a cozer durante 7 minutos. Mexa a massa com um garfo para que fique bem soltinha. Depois da massa cozida, escorra-a.
 2. Entretanto, numa frigideira larga, leve ao lume o restante azeite, a cebola, os alhos e a folha de louro. Mexa e deixe refogar em lume médio até que a cebola fique vidrada.
 3. Junte o tomate pelado e as folhinhas de manjerição cortadas em pedacinhos. Mexa e deixe refogar mais um pouco. Adicione a polpa de tomate e o caldo de galinha. Mexa e deixe ferver.
 4. Quando começar a ferver, retire as folhas de louro. Coloque o molho num copo e passe com a varinha mágica. Coloque novamente o molho na frigideira e junte a carne picada. Mexa muito bem até que a carne fique bem soltinha.. Tempere com sal e pimenta.
 5. Por fim, junte o bacon. Mexa e deixe cozinhar durante 5 minutos em lume médio. Depois da carne cozinhada e o molho apurado, retire.
 6. Divida a massa por 4 pratos. No centro da massa, coloque a carne. Em cada prato, afunde ligeiramente 5 queijinhos com uma rodela de azeitona por cima. E está pronto a servir.
- A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!

<http://www.saborintenso.com/ebook> - eBook SaborIntenso
Livro Digital de Culinária com 420 páginas

Saborintenso.com