

Massa com Salsichas Frescas e Natas

INGREDIENTES PARA 2 PESSOAS

3 salsichas frescas grandes de porco ou de peru
200g de massa cotovelos ou outra a gosto
1 e ½ colher de sopa de azeite
1 dente de alho picado
1 colher de chá bem cheia de mostarda
200 ml de natas
1 colher de chá de manjerição seco picado
Queijo parmesão ralado na hora
Sal q.b.
Pimenta preta q.b.



Tempo de preparação: 20 minutos

Custo: 2.50 € | Custo por pessoa: 1.25 €

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Video: Sandro Vilar

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f16/massa-salsichas-frescas-natas-42821/>

PREPARAÇÃO

1. Numa panela com bastante água a ferver, tempere com sal.
Adicione a massa.
Mexe e deixe cozer aproximadamente 9 minutos até que fique cozida.
2. Passado os 9 minutos, escorra a massa.
Regue com um fio de azeite e mexa para que não cole.
3. Entretanto, prepare as salsichas.
Com uma faca afiada, corte a pele e retire-a das salsichas.
Corte as salsichas em pedaços.
4. Numa frigideira leve ao lume o restante azeite e o alho picado.
Mexe e deixe aquecer bem sem deixar alourar.
Junte as salsichas.
Tempere com sal e pimenta preta.
Deixe saltear e vá separando a carne com duas colheres para que os pedaços fiquem soltos.
5. Depois da carne bem passada, junte a mostarda e mexa.
Adicione a massa e salteie um pouco.
6. Depois de tudo bem salteado, adicione as natas e o manjerição.
Misture bem e deixe aquecer sem deixar ferver.
Sirva de imediato polvilhado com o queijo parmesão ralado na hora.
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!