

PENNE COM MOLHO PICANTE

INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 30 MINUTOS

500g de massa penne
300g de cogumelos laminados
1 courgette cortada em rodela meia lua
200g de bacon cortado em tirinhas
80g de rodela de azeitonas
7 colheres de sopa de azeite
1 cebolinha picada
3 dentes de alho picados
390g de tomate pelado cortado em tiras
2 a 3 malaguetas secas picadas
Queijo parmesão q.b.
Sal q.b.

PREPARAÇÃO

1. Numa panela com bastante água a ferver, tempere com sal.
Junte 1 colher de sopa de azeite e a massa.
Mexa e deixe cozer durante 10 minutos.
Depois de cozida, escorra a massa.
2. Num tachinho, leve ao lume 2 colheres de sopa de azeite, a cebolinha, o alho e as malaguetas.
Mexa e deixe refogar.
Junte o tomate e deixe ferver durante 3 minutos.
3. Numa frigideira, leve ao lume 2 colheres de sopa de azeite, os cogumelos e a courgette.
Tempere com sal.
Mexa e deixe saltear em lume forte até a água secar.
4. Numa frigideira ou num tacho largo, leve ao lume o restante azeite e o bacon.
Mexa e deixe fritar um pouco.
Junte as azeitonas e a massa.
Mexa e deixe saltear tudo.
5. Junte o molho de tomate, os legumes salteados e rectifique o sal.
Mexa e apague o lume.
Sirva a massa com o queijo parmesão raspado na hora.

Custo: 6.00 € ; Custo por pessoa: 1.50 €

<http://www.saborintenso.com/f25/penne-molho-picante-13754/>