

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.
Mexe 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.
Mexe 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.
Mexe 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.
Mexe e deixe fritar um pouco.
Junte as azeitonas e a massa.
Mexe e deixe saltear tudo.
5. Junte o molho de tomate, os legumes salteados e rectifique o sal.
Mexe 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/>