

LACINHOS COM MOLHO DE TOMATE E PRESUNTO NO FORNO

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 3 PESSOAS

250g de massa lacinhos
200g de presunto fatiado cortado em tirinhas
75g de rodela de azeitonas pretas
6 colheres de sopa de azeite
1 cebola pequena picada
2 dentes de alho picados
1 folha de louro
550g de tomates maduros cortados em cubos
100g de queijo emmental ralado
Orégãos
Sal q.b.
Pimenta q.b.



Tempo de preparação: 40 minutos
Custo: 5.00 € | Custo por pessoa: 1.66 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f25/lacinhos-molho-tomate-presunto-no-forno-26660/>

PREPARAÇÃO

1. Numa panela com bastante água a ferver, junte uma colher de sopa de azeite. Tempere com sal. Adicione a massa, mexa e deixe cozer durante 14 minutos. Depois da massa cozida, escorra-a.
 2. Entretanto, numa frigideira, leve ao lume o restante azeite, a cebola, os alhos e a folha de louro. Mexa e deixe refogar ligeiramente. Adicione o tomate. Mexa e deixe refogar em lume médio durante 10 minutos.
 3. Passado os 10 minutos, junte o presunto e as rodela de azeitonas. Envolve. Tempere com pimenta e orégãos. Misture. Por fim, salteie a massa com o refogado.
 4. Coloque a massa num tabuleiro de ir ao forno previamente pincalado com azeite. Espalhe o queijo por cima. Leve ao forno pré-aquecido nos 250° e deixe gratinar durante 10 minutos. Quando o queijo estiver derretido e ligeiramente gratinado, retire. Sirva polvilhado com orégãos.
- A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!