

MASSA COM TOMATE SECO E MASCARPONE

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS

400g de massa a gosto
150g de tomates secos
4 colheres de sopa de azeite
1 dente de alho
250g de queijo mascarpone
Queijo parmesão para ralar na hora
Folhinhas de manjeriço
Sal q.b.
Pimenta q.b.



Tempo de preparação: 20 minutos
Custo: 7.00 € | Custo por pessoa: 1.75 €

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

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f25/massa-tomate-seco-mascarpone-38789/>

PREPARAÇÃO

1. Numa tigela, coloque os tomates secos e meio litro de água quente. Deixe hidratar durante 10 minutos.
2. Na picadora, coloque umas folhinhas de manjeriço, o dente de alho e 2/3 dos tomates secos escorridos. Pique tudo até que fique uma pasta.
3. Entretanto, coza a massa. Numa panela com água a ferver, tempere com sal. Junte a massa, mexa e deixe cozer durante 5 minutos. Passado os 5 minutos, escorra a massa.
4. Numa frigideira leve ao lume o azeite e o picado de tomate. Deixe aquecer e junte o queijo mascarpone, o tomate seco e a água da hidratação. Misture tudo muito bem. Tempere com pimenta. Mexa e deixe ferver até que o molho fique cremoso.
5. Quando o molho estiver bem cremoso, adicione a massa. Envolve bem. Deixe aquecer bem e sirva com o queijo parmesão ralado na hora. 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