Receitas irresistíveis

Macarrão ao Molho de Calabresa

Ingredientes

- 1 pacote (400g) de Calabresa Sulita;
- 80g de Bacon em Cubos Sulita;
- 500g de macarrão tipo fusili;
- 1 lata de tomate pelado;
- 2 colheres (sopa) de extrato de tomate;
- 1 cebola grande;
- ½ maço de manjericão;
- 100g de queijo parmesão ralado (preferencialmente ralado na hora);
- Sal e pimenta a gosto.

Tempo de preparo:
40 min.

Rendimento:
4 porções

Modo de Preparo:

1. Regue um fio de azeite de oliva em uma panela grande.
2. Acrescente o bacon em cubos Sulita, deixando dourar de 3 a 4 minutos.
3. Acrescente a cebola picada grosseiramente e refogue por mais 4 minutos ou até a mesma ficar levemente translúcida.
4. Junte a calabresa Sulita fatiada em meia lua, deixando no fogo de 4 a 5 minutos.
5. Adicione o tomate pelado, extrato de tomate, manjericão e macarrão cru à panela.
6. Complete com 500ml de água fervente com sal e pimenta.
7. Deixe cozinhar por 8 a 10 minutos, conforme indicação da marca do macarrão.
8. Caso necessário, acrescente mais água.
9. Quando a massa estiver *al dente* e o molho engrossado, polvilhe com o queijo ralado. Sirva e aprecie com seus amigos e familiares. Buon apetito!

Dica:

Acrescente uma pitada de açúcar ao molho para tirar a acidez do tomate.