

Macarrão Rústico!



Sabe aqueles dias que você não está com muita vontade de ficar muito tempo na cozinha, mas está com uma fome de coisa gostosa? Pois esse macarrão é feito rapidinho, com poucos ingredientes e vale por uma refeição completa. Além disso ele rende que é uma beleza e todos aqui de casa comem com disposição.

Chamei de macarrão rústico, pois ele é finalizado numa frigideira grande ou numa panela tipo “wok” e vai à mesa assim mesmo, sem muito tititi...

Afinal, macarrão pode ser “rústico” ou “refinado”, pois para quem gosta de massa, de qualquer jeito ele é bom!!

Ingredientes:

500 g de espaguete ou massa de sua preferência

5 litros de água

1 colher de sopa de sal

3 colheres de sopa de azeite

1/2 cebola picada

2 dentes de alho picados

1 berinjela cortada com a casca em palitos grandes

500 g de linguiça de frango cortadas em rodelas pequenas ou grandes

2 latas de molho de tomates pelados

Sal e pimenta à gosto

1 xícara de folhas de manjericão

Queijo parmesão ralado

Modo de Fazer:

Coloque a água numa panela grande com 1 colher de sopa de sal. Assim que ferver, adicione o espaguete e deixe cozinhar até ficar “al dente”, seguindo as instruções do pacote.

Enquanto a água vai esquentando para cozinhar o macarrão, junte o azeite em uma frigideira quente grande ou “Wok”, e frite a linguiça até dourar. Posicione as linguiças douradas no canto da panela e coloque a berinjela cortada, cebola e alho picados nesse espaço vazio. Mexa sempre o fundo da panela para soltar o sabor da linguiça. Junte tudo e adicione um pouco de sal e pimenta do reino. Acrescente as duas latas de molho de tomates pelados grosseiramente picados e um pouco da água do macarrão que está sendo cozido. Deixe cozinhar por uns 3 minutos. Coloque a massa escorrida dentro da frigideira com as linguiças e berinjela. Misture tudo, desligue o fogo e coloque as folhas de manjericão. Salpique queijo parmesão e

sirva imediatamente.

Dica: O macarrão é escaldado em panela própria ao mesmo tempo em que o molho é preparado na frigideira ou “Wok”. Portanto, não descuide nem de um e nem do outro.

Cuidado ao adicionar sal em excesso no molho, pois a água em que o macarrão está sendo escaldado, já contém sal.