



SABORES DA
ITÁLIA



FARFALLE COM NOZES E TOMATE-CEREJA



Ingredientes:

- 320g de Farfalle DIVELLA
- 30g de pinoli
- 50g de rúcula
- 50g de queijo parmesão ralado (1/3 xícara)
- 150g de nozes
- 150g de tomates-cereja cortados ao meio, com a pele
- 2 fatias de pão de fôrma sem casca
- leite em quantidade para embeber o pão
- 1 dente de alho picado
- 4 colheres (sopa) de azeite de oliva extravirgem LA PASTINA
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

Modo de preparo:

Leve ao fogo uma panela com 4 litros de água. Quando a água ferver, adicione 1 ½ colher (sopa) de sal e espere ferver novamente antes de colocar a massa para cozinhar. Deixe o pão de forma de molho no leite.

Cozinhe as nozes por 2 minutos em água fervente. Escorra. Aperte o pão para escorrer o excesso de leite e misture-o com ½ dente de alho, o pinoli, a rúcula, o parmesão. Adicione 3 colheres (sopa) de azeite. Tempere e reserve.

Refogue o tomate-cereja no azeite e no alho restante, por 2 minutos. Verifique o sal. Cozinhe a massa, escorra e sirva com o molho de nozes e o tomate refogado.

Seleção:



ALIMENTOS