

■ ■ Pappardelle Puttanesca

Um prato clássico simples mas delicioso da cozinha italiana

Para 4 pessoas Tempo de preparação: 15 minutos Tempo de cozedura: 20 minutos

- 450 g de massa Pappardelle
- 6 tomates ameixa/Roma maduros
- 60 ml de azeite virgem extra
- 1 colher de sopa de orégãos
- 1 colher de chá de manjerona
- ¼ colher de chá de pimentão esmagado
- 250 g de azeitonas pretas cortadas aos bocadinhos
- 65 g de alcaparras
- 4 dentes de alho picados
- 10 filetes de anchovas cortados aos bocadinhos
- 6 fatias finas de queijo Fontina/Gruyère/Emmental

- 1 Coloque o tomate e o azeite numa frigideira ou caçarola pequena e deixe ferver em lume brando.
- 2 Encha um recipiente com água e leve ao lume, quando levantar fervura ponha a massa a cozer.
- 3 Junte, a pouco e pouco, os restantes ingredientes ao molho de tomate, mexendo sempre com uma colher de pau.
- 4 Espalhe este molho sobre a massa já cozida e sirva.



Material necessário



caçarola pequena

OU



Frigideira antiaderente de 25 cm



Forno Holandês de 8 Litros



Acessório para Massa