

Penne ao Molho de Tomate Seco

200 gramas tomate seco, em conserva
1 cebola, pequena picada
300 gramas creme de leite fresco, pasteurizado (nata)
1 colher de chá manteiga
500 gramas massa tipo Penne, grano duro
50 gramas queijo parmesão, ralado
3 folhas manjeriço quanto basta
água quanto basta
sal

Cozinhe a massa em água fervente com sal e com as folhas de manjeriço, seguindo o tempo indicado na embalagem. A massa deve ser servida al dente, cuidado para não cozinhar de mais.

Durante o cozimento da massa prepare o molho: liquidifique o conteúdo do tomate seco em conserva com um copo de água. Caso a mistura fique muito densa, ou difícil de bater, adicione mais água. Em uma panela, derreta a manteiga e refogue a cebola picada. Adicione o conteúdo liquidificado e aqueça, em fogo brando, até começar a ferver. Acerte o sal. Misture o creme de leite fresco.

Coloque a massa em uma travessa, cubra com o molho e com o parmesão ralado.

Source: www.chefrs.com.br | (Servings: 4)