

RECEITAS GOSTOSAS

21-Out-2013

Filomena Pécora* Espaguete à Primavera da Mamma Ingredientes 500 gramas de macarrão
“Espaguete” 2 pães italianos redondos e grandes, sem o miolo 50 gramas de queijo parmesão ralado 6
colheres de (sopa) de manteiga 1 ramo de alecrim 2 dentes de alho picados 1 cebola média picada Sal a gosto 300
gramas de presunto em cubos 1 lata de ervilhas 1 lata de milho verde 200 gramas de vagem 5 tomates em cubos
sem sementes Salsa picada a gosto Modo de Preparar Em uma panela grande e alta, derreta a manteiga, e doure os
alhos e a cebola. A seguir, coloque o alecrim, os cubinhos de presunto, a ervilha, o milho verde, a vagem e os tomates.
Deixe-os refogar, por 60 minutos. Enquanto isso, cozinhe o macarrão “al dente” (10 a 12 minutos).
Depois, escorra-o e coloque-o na panela junto com o molho, salpique com a salsa e o queijo parmesão ralado. Por fim,
coloque-o dividindo-o nos pães italianos. Dica: com o miolo, faça deliciosas torradas ao forno, cortando-o em fatias e
untando-as com manteiga e alho amassado. Rendimento: 2 broas italianas Tempo de Preparo: 2 horas e 30 minutos
Grau de Dificuldade: médio. *Filomena Pécora é historiadora e colunista do Jornal do Brás.