

Ingredientes

500 gramas de massa curta cozida al dente

Molho bechamel

50 gramas de manteiga

50 gramas de farinha de trigo peneirada

1/2 litro de leite integral

30 gramas de queijo parmesão ralado

Sal, pimenta e noz-moscada ralada a gosto

Molho alla rabiatta

3 colheres das de sopa de azeite

1 colher das de chá de alho picado

1 xícara das de chá de cebola cortada em cubos pequenos

150 gramas de pimentão vermelho cortado em cubos

150 gramas de cenoura ralada

1 sachê de caldo de legumes em pó 0% de gordura

1 lata de tomate pelado cortado em cubos

1 colher das de chá de pimenta dedo de moça, sem sementes

200 gramas de creme de leite (opcional)

1 receita de molho bechamel

1 colher das de sopa de farinha de trigo peneirada

20 ml de gin

Sal, noz moscada, cheiro verde e pimenta a gosto

Modo de preparo

Molho bechamel

Em uma panela misture a farinha com a manteiga, junte os demais ingredientes e bata com um mixer ou no liquidificador. Leve ao fogo até obter um creme aveludado.

Molho alla rabiatta

Doure o alho e a cebola no azeite, junte o pimentão, a cenoura, o caldo de legumes em pó e dê uma boa refogada. Junte os tomates e deixe cozinhar por 8 minutos. Junte a pimenta, o creme de leite, o molho bechamel e deixe ferver.

Retire do fogo e bata com um mixer ou liquidificador. Volte o creme para a panela e leve novamente ao fogo juntando os demais ingredientes e mexendo constantemente até obter um molho cremoso e aveludado.

Montagem

Misture bem a massa ao molho, polvilhe com queijo e sirva.

Dica

Sirva a massa com tirinhas de carne temperadas e fritas.

Receita disponível em: www.abimapi.com.br