

Ingredientes

200 gramas de massa integral cozida al dente

Para finalizaçãõ 1 colher das de sopa de raspas de limãõ sem a parte branca

Molho

1 dente de alho;

2 tomates cortados em cubos;

1 colher das de sopa de extrato de tomate;

50 gramas de castanha de caju;

50 ml de azeite extra virgem;

Sal, pimenta branca, noz-moscada ralada e temperos a gosto;

1 colher das de sopa de suco de limãõ siciliano;

½ xícara das de chá de folhas de manjeriçãõ lavadas, secas e bem picadas;

Modo de preparo

Molho

Bata no processador os quatro primeiros ingredientes até obter uma mistura cremosa. Leve uma frigideira ao fogo com o azeite e refogue o molho rapidamente. Tempere com sal e temperos a gosto. Deixe ferver por 5 minutos, desligue o fogo e junte os demais ingredientes. Utilize na montagem.

Montagem

Distribua o macarrãõ em um recipiente refratário, regue com um pouco de azeite e mantenha aquecido. Em seguida distribua o molho sobre o macarrãõ, salpique as raspas de limãõ reservadas. Sirva a gosto, quente ou gelado.