

Penne Tricolore Alla Crudaiola

500 gr penne tricolore
800 gr tomates italianos, maduros, sem pele e sem semente
100 gr parmesão, ralado na hora
30 folhas manjeriço
3 colheres de sopa azeite de oliva, extravirgem
quanto basta sal

Retire a pele e a semente dos tomates e corte-os em cubo. Para facilitar a retirada da pele, faça alguns "X" com uma faca na superfície dos tomates, mergulhe alguns instantes em água fervendo e depois na água fria. A pele sairá facilmente usando esse método.

Cozinhe o penne "al dente". Escorra a água da massa sobre a travessa que irá servi-lo, aquecendo-a. Retire a água da travessa.

Na própria panela em que o penne foi cozido, adicione os tomates em cubo, o parmesão ralado e as folhas de manjeriço. Depois de tudo bem misturado, coloque na travessa aquecida, com o azeite de oliva por cima.

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