

PENNE COM RAGU DE LINGUIÇA

INGREDIENTES

1 kg de linguiça toscana

3 cebolas médias

1 talo grande de salsão

1 cenoura grande

1 taça (100 ml) de vinho branco seco

1 copo (100 ml) de leite

1 kg de tomates maduros

3 colheres (sopa) de azeite

sal e pimenta-do-reino moída a gosto

1 pacote de macarrão (penne ou outra massa curta)

MODO DE PREPARO

Tire a pele das linguíças e pique o recheio, usando um garfo

Reserve

Pique bem as cebolas e reserve

Pique bem o salsão e reserve

Descasque e pique bem a cenoura em cubos bem pequenos e reserve

Eu primeiro usei um fatiador e depois piquei com a faca

Descasque e pique os tomates e reserve

Aqueça o azeite em uma panela grande e refogue os vegetais picados até amolecerem

Junte o recheio das linguíças e refogue por cerca de cinco minutos, mexendo

Adicione o vinho, mexa, e deixe evaporar

Adicione o leite e refogue por dois ou três minutos

Adicione os tomates

Deixe cozinhar em fogo baixo, por cerca de meia hora

Prepare o macarrão de acordo com as instruções da embalagem

Tempere o molho com sal e pimenta

Sirva com o macarrão