

# MACARRÃO COM SARDINHA

## INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de macarrão do tipo casareccia (ou outra massa curta de grano duro)  
1 e 1/2 xícara (chá) de tomate sweet grape (200 g)  
1 lata de sardinha em óleo (125 g)  
2 colheres (sopa) de vinho branco  
1/4 de xícara (chá) de azeite  
raspas de 1 limão siciliano  
1 folha de louro seca  
sal e pimenta-do-reino moída na hora a gosto  
2 ovos cozidos para servir  
salsinha picada a gosto para servir

## MODO DE PREPARO

Leve uma panela média com água ao fogo alto para ferver  
Lave, seque e corte os tomates ao meio, no sentido da largura  
Abra as latas de sardinha, transfira os filés para um prato e, com um garfo, descarte a espinha central  
Passe os ovos cozidos pelo espremedor de batatas para formar uma farofinha, reserve  
Assim que a água ferver, acrescente 1 colher (sopa) de sal e junte o macarrão  
Misture e deixe cozinhar pelo tempo indicado na embalagem, ou até ficar al dente  
Enquanto o macarrão cozinha, aproveite para preparar o molho  
Leve uma frigideira grande com 1/4 de xícara (chá) de azeite ao fogo médio  
Quando aquecer, junte a folha de louro, os tomates e refogue por 2 minutos até começarem a murchar  
Regue com o vinho branco, junte as sardinhas e misture bem  
Acrescente as raspas de limão, tempere com sal e pimenta a gosto e deixe cozinhar por 5 minutos, mexendo de vez em quando para formar um molho rústico – os tomates e as sardinhas vão desmanchar parcialmente  
Desligue o fogo e reserve  
Assim que o macarrão estiver cozido, reserve 1/2 xícara (chá) da água do cozimento  
Escorra e transfira o macarrão ainda quente para a frigideira  
Misture com o molho delicadamente e junte aos poucos a água do cozimento para deixar o molho mais fluído  
Sirva a seguir, polvilhado com a farofinha de ovos e salsinha

<https://areceitadavez.com.br/receita/2315-macarrao-com-sardinha.html>