



Penne à putanesca



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

00:30

Ingredientes

| Nome do Ingrediente | Medida Caseira | Peso/Volume |
|--|-------------------|-------------|
| Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO® | 4 colheres (sopa) | 60 ml |
| Cebola (picada) | 1 unidade grande | 200 g |
| Alho (espremido) | 2 dentes | 8 g |
| Berinjela (sem casca, cortada em cubos médios) | 1 unidade grande | 535 g |
| Tomate (picado, sem sementes) | 1 kg | 1 kg |
| Azeitona preta (cortada em rodela) | Meia xícara (chá) | 50 g |
| Alcaparra (em conserva, escorrida) | 2 colheres (sopa) | 26 g |
| Mistura para Correção de Molho de Tomate Ajinomoto® Versão Tradicional | 2 colheres (sopa) | 26 g |
| Macarrão tipo penne (cozido "al dente") | 2 pacotes | 1 kg |
| Salsa (picada) | 1 xícara (chá) | 40 g |

Modo de Preparo

1. Em uma frigideira grande, coloque o Azeite TERRANO® e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a cebola e o alho, e refogue por 3 minutos, ou até começar a dourar.

2. Acrescente a berinjela e cozinhe por mais 5 minutos, ou até que comece a murchar.

Adicione o tomate, misture e cozinhe em fogo baixo, por 15 minutos, ou até encorpar.

3. Junte a azeitona, a alcaparra e a Mistura para Correção de Molho Tradicional Ajinomoto®, e mexa. Acrescente o macarrão e a salsa, misture para envolver todos os ingredientes. Cozinhe por 5 minutos, ou até aquecer. Retire do fogo e sirva em seguida.