



Penne com calabresa e abobrinha



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

00:30

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	3 colheres (sopa)	45 ml
Linguiça calabresa defumada (em cubos)	1 gomo grande	250 g
Abobrinha (em meia lua)	2 unidades pequenas	340 g
Cebola (picada)	meia unidade pequena	50 g
Alho (picado)	1 dente	3 g
Molho de tomate AJINOMOTO®	2 xícaras (chá)	400 ml
Vinho branco seco	meia xícara (chá)	100 ml
Tempero SAZÓN® Profissional Vermelho	1 colher (sopa)	10 g
Sal	2 pitadas	0,8 g
Macarrão tipo penne (cozido "al dente")	-	1 kg
Queijo parmesão (ralado grosso)	1 xícara (chá)	100 g

Modo de Preparo

1. Em uma frigideira grande, coloque o Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO® e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a linguiça e frite por 4 minutos, ou até dourar. Acrescente a abobrinha e salteie por mais 1 minuto. Transfira para um bowl médio e reserve.

2. Na mesma frigideira, coloque a cebola e o alho, e refogue por 2 minutos, ou até começar a dourar. Acrescente o Molho de Tomate Ajinomoto®, o vinho, o Tempero SAZÓN® Profissional e o sal, e deixe ferver por 2 minutos em fogo baixo.

3. Adicione a linguiça e a abobrinha reservadas, e misture. Junte o macarrão e o queijo ralado, e mexa delicadamente. Retire do fogo e sirva em seguida.