

Espaguete com molho de mocotó

400g de espaguete

200g de mocotó de vitela

1 cebola média

70g de manteiga

1 colher de sobremesa de vinagre branco

Salsinha

Sal

Pimenta

Modo de Preparo:

1º Mocotó: Cozinhe o mocotó em água salgada até que esteja macio. Em seguida, corte-o em tiras finas. Reserve.

2º Cebola: Corte a cebola em fatias bem finas e coloque-as de molho em água corrente por alguns minutos para suavizar o sabor. Escorra e reserve.

3º Molho de Mocotó: Em uma panela de barro, derreta um pouco de manteiga em fogo médio. Adicione as tiras de mocotó e a cebola escorrida. Tempere com sal e pimenta a gosto. Cozinhe até que a cebola esteja macia e os sabores bem incorporados.

4º Salsinha: Pique a salsinha fresca finamente e reserve para a finalização.

5º Macarrão: Cozinhe o macarrão conforme as instruções da embalagem até ficar al dente. Escorra bem.

6º Misture o macarrão escorrido ao molho de mocotó, envolvendo bem a massa. Salpique a salsinha picada por cima para dar frescor e cor ao prato.

7º Sirva imediatamente, ajustando o sal e a pimenta conforme o gosto.



MARENGHI, Franco e Amarita Pacelli. TuttoPasta. Fotografia por Fredi Marcarini - 1997