

Espaguete com molho de erva-doce

Ingredientes:

400g de espaguete
1 cebola pequena
1 erva-doce
1 colher de uva-passa sem semente
1 colher de pinoli
1 colher de azeite de oliva
1 pitada de canela
Sal a gosto

Modo de Preparo:

1º Uva-passa: Coloque 1/2 xícara de uva-passa de molho em água morna por 10 minutos. Escorra e reserve.

2º Erva-doce: Corte 1 bulbo de erva-doce em fatias finas. Pique 1 cebola média.

3º Refogado: Coloque a cebola, a erva-doce fatiada, a uva-passa hidratada, 2 colheres de sopa de azeite e 3-4 colheradas de água em uma panela. Tempere com 1/2 colher de chá de canela em pó e sal a gosto.

4º Cozimento: Tampe a panela e cozinhe em fogo baixo por cerca de 10 minutos, até que a erva-doce fique macia e os sabores se misturem bem.

5º Finalização com Pinoli: Junte 2 colheres de sopa de pinoli (ou nozes picadas, se preferir), e as folhinhas verdes da erva-doce cortadas. Misture bem e deixe cozinhar por mais 1-2 minutos.

6º Macarrão: Cozinhe o macarrão conforme as instruções da embalagem. Escorra.

7º Montagem: Misture o macarrão com o molho de erva-doce e uva-passa. Sirva quente, decorado com mais folhinhas verdes da erva-doce, se desejar.



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