

## **Gravatinha Com Molho de Linguiça**

400g de gravatinha

30g de manteiga

200g de linguiça

100g de presunto cru

1 wrustel

250g de tomate pelado

Um punhado de funghi seco

1 cebola pequena

Queijo parmesão

Sal e Pimenta

### **Modo de preparo:**

1º Lave o funghi e deixe de molho em água morna até amolecer.

2º Refogue a cebola picada na manteiga, adicione o presunto, a linguiça, o wrustel e o funghi, todos cortados em pedaços pequenos.

3º Após alguns minutos, adicione os tomates pelados sem o líquido, tempere com sal e pimenta e cozinhe por vinte minutos em fogo baixo.

4º Cozinhe o macarrão até ficar al dente, escorra e misture com o molho de linguiça.

5º Sirva com queijo ralado à parte.



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