

LINGUINE COM COPA



Tempo de Preparo
00:30



Rendimento
02 porções

Ingredientes para 2 pessoas

- 160 g de linguine;
- 1 xícara (chá) de tomates-cereja;
- 1 dente de alho;
- Azeite a gosto;
- Folhas de manjeriço a gosto;
- Sal e pimenta-do-reino moída na hora a gosto;
- 100 g de copa Buona Itália fatiada.

Modo de Preparo

Leve uma panela com 2 litros de água ao fogo alto. Quando ferver, misture $\frac{1}{2}$ colher (sopa) de sal e junte o linguini. Deixe o macarrão cozinhar até ficar al dente, conforme o tempo sugerido na embalagem. Amasse bem o alho; corte os tomates em cubos e separe as folhas de manjeriço.

Em uma frigideira es quente o azeite e coloque o alho para dourar.

Adicione os tomates, tempere com sal e pimenta-do-reino a gosto e refogue até ficarem macios. Reserve. Assim que estiver cozido escorra o macarrão. Transfira o linguine para a frigideira e misture bem. Misture as folhas de manjeriço, a copa, fatiada e cortada em tiras, e sirva a seguir com queijo parmesão ralado.