

03/03/12

TALHARIM AO MOLHO DE ABOBRINHAS

Ingredientes

500g de massa longa tipo talharim
4 colheres (sopa) de azeite de oliva
5 dentes de alho amassados
1Kg de abobrinha cortada em cubinhos
1 pimentão amarelo sem sementes cortado em cubinhos
3 tomates sem pele e sem sementes cortado em cubinhos
Sal a gosto
1 xícara (chá) de folhas de hortelã
1 xícara (chá) de ricota cortada em cubinhos

Modo de Preparo

Cozinhe o talharim em 5 litros de água, até ficar “al dente”. Em uma panela grande, aqueça o azeite de oliva e refogue rapidamente o alho. Em seguida junte a abobrinha, o pimentão e os tomates, refogue por 5 minutos, tomando cuidado para que não amoleça demais. Acrescente o sal e a hortelã picada. Desligue o fogo e acrescente os cubinhos de ricota. Sirva bem quente sobre o talharim.

