

Massa com Molho de Tomate e Carne Moída com Chicória

Ingredientes para o molho

Azeite

Alho espremidos - 6 dentes

Cebola batidinha - 1

2 talos de aipo, 1 cenoura, 4 ramos de
manjeriço 2 folhas de louro - 1 amarrado

Extrato de tomate - 1 lata

Açúcar - 2 colheres

Sal e pimenta malagueta - a gosto

Tomates pelados - 3 latas

Vinho tinto ou branco - 200 ml

Autora: Sandra Assumpção
23 de março de 2012

Ingredientes para a Carne

Azeite

Alho - 6 dentes

Cebola - 2 unidades

Carne moída (patinho) - 1 quilo

Sal - a gosto

Molho inglês Shoyo

Chicória picadinha - 1 pé

Tomilho fresco - 2 colheres

Pimenta dedo-de-moça picadinhas - 2 unidades

Azeitonas pretas picadas - 50 gramas

Azeitonas verdes picadas - 50 gramas

Parmesão ralado - 3 colheres

Ovos cozidos picados em dadinhos - 4

Modo de preparo

1. Cozinhe em água com sal 1 kg da massa de sua preferência (penne, rigatone, farfale).
2. Disponha num recipiente refratário.
3. Misture a carne com chicória e bastante molho e cubra a massa abundantemente.
4. Polvilhe parmesão e leve ao forno bem quente por 5 minutos (cuidado para não secar o molho).
5. Sirva em seguida.