

Ingredientes

Massa penne - 1/2 quilo (cerca de 2 xícaras e meia)

Abobrinhas médias cortadas em fatias longitudinais finas - 2

Tomates maduros picados e sem sementes - 1 copo e meio

Queijo ralado grosseiramente - 1 xícara

Folhas de manjeriço fresco - 1 xícara

Folhas de salsas frescas - 1/3 de xícara

Cebolinha - picada para enfeitar



Autora: Sandra Assumpção
4 de janeiro de 2013

Modo de preparo

1. Cozinhe a massa em água salgada quente.

2. Pré-aqueça o forno a 200 ° C.

Ingredientes para o molho

Dentes de alho grandes, picados - 2

Manteiga - 2 colheres de sopa

Cogumelos fatiados - 3 xícaras e meia

Farinha de trigo - 1 colher de sopa

Extrato de tomate - 2 colheres de sopa

Leite - 2 xícaras

Noz-moscada ralada na hora - 1/4 colher de chá

Pimenta do reino

Sal

Preparo do molho

1. Passe o alho na manteiga por dois minutos.

2. Adicione os cogumelos e sal a gosto e cozinhe em fogo moderado, mexendo sempre, até que os cogumelos estejam macios.

3. Adicione a farinha e cozinhe, mexendo, por 2 minutos.

4. Adicione a massa de tomate, o leite, a noz-moscada, sal e pimenta a gosto e deixe ferver, mexendo.
5. Ferva o molho, mexendo, 30 segundos.
6. Despeje o molho uniformemente sobre a massa.
7. Sobre o molho coloque os tomates, as abobrinhas, o manjericão, a salsa e o queijo parmesão.

Ingredientes da cobertura

Migalhas de pão finas frescas - 1/2 xícara

Azeite de oliva - 1 colher de sopa

Modo de preparo da cobertura

1. Em uma tigela pequena com um garfo misture as migalhas de pão e óleo, até as migalhas ficarem uniformemente umedecidas.
2. Polvilhe cobertura sobre a massa e asse em forno médio de 30 minutos.