

Almôndegas de carne com parmesão

Receita preferida de Frank Sinatra

INGREDIENTES:

600 g de almôndegas de carne de vaca
200 g de massa penne
40 g de queijo parmesão
3 tomates
1 cebola
1 dl de azeite + 1 fio de azeite
Polpa de tomate q.b.
Sal e pimenta q.b.



PREPARAÇÃO:

Tempere as almôndegas com sal e pimenta.

Leve uma frigideira ao lume com 0,5 dl do azeite, deixe aquecer, junte as almôndegas e deixe-as fritar até ficarem douradinhas.

Faça o molho:

descasque e pique finamente a cebola, deite para um tacho, adicione o restante azeite, leve ao lume e deixe refogar até ficar douradinho.

Junte os tomates pelados e cortados em cubos pequenos e deixar cozinhar durante 5 minutos.

Retire do lume, triture com a varinha mágica e adicione um pouco de polpa de tomate até ficar um molho cremoso.

Coza a massa penne em bastante água temperada com sal e o fio de azeite e deixe ferver durante 9 minutos.

Depois escorra, deite em pratos, adicione as almôndegas e regue com o molho de tomate.

Junte o queijo parmesão em lascas e sirva decorado a gosto.

Brindemos a Frank Sinatra, das melhores vozes que apareceram no mundo do espetáculo !

Oiçamos uma melodia acompanhada deste fabuloso Pousio Reserva Tinto 2014.

E assim seremos "Strangers in the night" ou montemos o cenário em modo "My Way"!

