

Foto meramente ilustrativa.



Produção Utchy à Bolognesa

Tempo de preparo: 20 min

Rendimento: 2 porção

Ingredientes	Unid	Qtde líquida
Massa:		
UTCHY TALHARIM	PACOTE	02
AZEITE EXTRA VIRGEM	GRAMA	15
SAL REFINADO	PITADA	2
ÁGUA FERVENDO	MILILITRO	500
Molho Primavera		
ÓLEO DE SOJA	MILILITRO	10
ALHO PICADO	GRAMA	15
CEBOLA PICADA	GRAMA	25
TOMILHO FRESCO	RAMO	01
ALECRIM FRESCO	RAMO	01
PATINHO MOÍDO	GRAMA	100
COXÃO MOLE MOÍDO	GRAMA	100
TOMATE PELADO	LATA	01
MANJERICÃO FRESCO	MAÇO CASEIRO	½
PIMENTA DO REINO MOÍDO	PITADA	1
SAL REFINADO	PITADA	A GOSTO
AZEITE EXTRA VIRGEM	GRAMA	15

Modo de preparo

Massa:

- Leve ao fogo uma panela com água e aguarde levantar a fervura para adicionar um pouco de sal;
- Escorra o líquido do pacote do Utchy e coloque a massa para ferver por 30 segundos. Escorra a água e despeje a massa num recipiente com azeite e um pouco de sal. Misture bem e deixe esfriar.

Acompanhamento e molho:

- Leve ao fogo uma panela com um pouco de óleo de soja e frite o alho e a cebola até ficarem levemente dourados;
- Adicione as carnes moídas e misture bem. Refogue-as até secar bem o líquido e a carne ficar levemente dourada;
- Adicione o tomate pelado, os ramos de tomilho, alecrim e abaixe o fogo. Cozinhe até os tomates se desmancharem por completo e o molho ficar bem encorpado;
- Ajuste o tempero com sal e pimenta do reino. Adicione as folhas de manjericão fresco e misture.

Finalização:

- Coloque o macarrão num recipiente e o molho por cima.
- Finalize com um fio de azeite.

Dicas do Chef:

De preferência, sempre utilize o azeite extra virgem para fazer as finalizações de pratos e óleo de soja para fazer as frituras e refogados. Isso porque o azeite extra virgem perde muito a sua qualidade quando se aquece e o óleo de soja suporta melhor a temperatura mais elevadas.