



## Produção Utchy à Primavera

<b>Tempo de preparo: 20 min</b>	<b>Rendimento: 2 porção</b>
---------------------------------	-----------------------------

Ingredientes	Unid	Qtde líquida
<b>Massa:</b>		
<b>UTCHY ESPAGUETE</b>	PACOTE	02
AZEITE EXTRA VIRGEM	GRAMA	15
SAL REFINADO	PITADA	2
ÁGUA FERVENDO	MILILITRO	500
<b>Molho Primavera</b>		
LARANJA PÊRA (suco)	UNIDADE	01
AZEITE EXTRA VIRGEM	MILILITRO	40
ALECRIM	RAMO PEQUENO	01
SAL REFINADO	QB	
PIMENTÃO VERMELHO	GRAMA	20
PIMENTÃO VERDE	GRAMA	20
PIMENTÃO AMARELO	GRAMA	20
ABOBRINHA ITALIANA	GRAMA	20
BERINJELA	GRAMA	20
AZEITONA PRETA SEM CAROÇO	GRAMA	20
CEBOLA	GRAMA	20
CENOURA	GRAMA	20
ÁGUA FERVENDO	LITRO	1000

### 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 o massa num recipiente com azeite e um pouco de sal. Misture bem e deixe esfriar.

#### Acompanhamento e molho:

- Corte os pimentões, a abobrinha, a berinjela, a cebola e a cenoura em cubos pequenos (0,5 cm aproximadamente). Separadamente, cozinhe cada legume em água fervendo até ficar "al dente" e, após retirar com auxílio de uma escumadeira, mergulhe-os em água gelada para interromper o cozimento. Escorra-os e reserve-os;
- Coloque o suco de laranja num recipiente. Com auxílio de um *fouet*, adicione o azeite em fio batendo o *fouet*, emulsionando o azeite. Pique finamente o alecrim e misture ao molho;

#### Finalização:

- Misture a massa aos acompanhamentos, as azeitonas cortadas em rodela e tempere com o molho a gosto.
- Ajuste o sal e sirva.

#### Dicas do Chef:

A laranja pêra, além de conferir o sabor adocicado, irá realçar muito mais o sabor dos vegetais. Porém, você poderá substituir o suco de uma laranja pêra por vinagre de vinho branco.