

Penne alla Vodka

Penne ao molho de vodka



TEMPO DE PREPARO: 30 minutos



Ingredientes - 4 porções

- Penne rigate | 400 g
- Azeite de oliva | 2 colheres (sopa)
- Cebola pequena picada | ½ unidade
- Pancetta em cubinhos (opcional) | 100 g
- Vodka | 100 ml
- Tomate pelado | 400 g
- Creme de leite fresco (panna fresca) | 200 ml
- Parmigiano ralado | 50 g
- Sal e pimenta-do-reino | Qb

Modo de preparo

1. Cozinhar o penne em bastante água salgada até ficar al dente. Reservar um pouco da água do cozimento.
2. Em frigideira larga, aquecer o azeite e refogar a cebola até ficar transparente.
3. Acrescentar a pancetta (se usar) e dourar bem.
4. Regar com a vodka e deixar evaporar o álcool.
5. Juntar o tomate pelado levemente amassado com o garfo e cozinhar em fogo baixo por 10 minutos.
6. Acrescentar o creme de leite fresco e misturar até formar um molho cremoso.
7. Escorrer o penne e misturar ao molho, ajustando com a água do cozimento se necessário.
8. Finalizar com parmesão ralado e pimenta-do-reino moída.



Carpaccio Clássico com Pinoli

Serve 4 pessoas



TEMPO DE PREPARO: 10 minutos



Ingredientes - 4 porções

- Filé mignon bem limpo e fatiado finíssimo | 300 g
- Pinoli tostados | 2 colheres (sopa)
- Parmigiano Reggiano em lascas | 50 g
- Sal e pimenta-do-reino | Qb

Molho de Mostarda

- Mostarda Dijon | 1 colher (chá)
- Azeite extravirgem | 2 colheres (sopa)
- Suco de limão siciliano | 1 colher (sopa)
- Sal e pimenta-do-reino | Q

Modo de preparo

1. Numa tigela, misturar a mostarda, o azeite e o limão até formar uma emulsão cremosa.
2. Abrir as fatias de carne num prato grande, bem espalhadas.
3. Regar com o molho de mostarda.
4. Finalizar com pinoli tostados, lascas de parmesão e pimenta-do-reino moída na hora.
5. Servir imediatamente.

♥ Dica: quem gostar pode montar o carpaccio sobre uma cama de rúcula fresca

