

# Receita de macarrão rústico com linguça, tomate e berinjela

Casa e Jardim - 05/02/2025

Ideal para o dia a dia, o prato feito com massa penne integral é fácil de preparar e tem o sabor equilibrado com vinho branco

Para fugir do tradicional molho branco ou vermelho, aposte na combinação de macarrão penne com linguça toscana, berinjela e tomates-cereja. O vinho branco dá um toque especial à receita, sugerida pela marca Renata, do grupo Selmi. Aprenda a preparar:

## Ingredientes

500 g de macarrão penne integral;

5 L de água;

sal a gosto;

fio de azeite;

1 dente de alho picado;

4 linguças toscana sem pele;

1 cebola picada;

1 berinjela em cubos;

pimenta-do-reino a gosto;

1/2 taça de vinho branco;

1 xícara (chá) de tomate-cereja cortado ao meio;

salsa a gosto.

## Modo de preparo

Cozinhe o macarrão em água fervente com sal a gosto até que esteja al dente. Reserve.

Coloque na frigideira o azeite e o alho. Deixe dourar.

Acrescente a linguça e refogue. Junte a cebola e a berinjela.

Tempere com sal e pimenta. Refogue mais um pouco.

Regue com o vinho e deixe levantar fervura.

Junte os tomates e a salsa. Misture.

Adicione o macarrão à frigideira e envolva com o molho. Sirva em seguida.

