



## **MOLHO DE ALHO E ÓLEO**

Deve ser preparado em perfeito sincronismo com a pasta. Para os italianos, este molho é para spaghetti somente.

O primeiro passo é preparar os ingredientes.

### **Modo de Preparo do Molho**

Corte os dentes de alho em 3 partes e pique grosseiramente a salsinha. Aqueça o azeite, abaixe o fogo e coloque o alho, mexa até que o alho fique ligeiramente dourado e desligue o fogo.

### **Modo de Preparo Molho x Massa**

Quando a massa estiver pronta, escorra a água, coloque imediatamente junto com o molho, a seguir coloque a salsinha, misture bem usando dois garfos de baixo para cima, coloque sal e misture novamente e sirva em seguida.

### **Modo de Preparo da Massa**

As massas **Ecco Vero** por serem secas naturalmente, seus ninhos ficam mais grudados. Coloque água para ferver, na proporção de 1 litro de água para 100g de massa. Não precisa de óleo na água, se quiser colocar sal, fique a vontade. Levantando fervura, coloque os ninhos um a um e aguarde levantar fervura novamente. Os ninhos vão inchando e se soltando, após 5 minutos de fervura, faça movimentos leves e circulares com um garfo, até que os ninhos se soltem completamente. Então é só provar e deixar ao seu gosto. Lembrando que as massas **Ecco Vero** não se desmancham facilmente, permanecendo consistente durante muito tempo. Ao final, basta escorrer e pronto.

### **Ingredientes para 250g de pasta**

3 colheres de sopa de azeite de oliva;

1 cabeça de alho;

Salsinha e sal a gosto.