



MOLHO DE TOMATE

O mais clássico dos molhos para acompanhar qualquer pasta. Seu segredo é o tomate, procure sempre os bem vermelhos, maduros e com pouca água, de preferência do tipo italiano.

Caso não encontre pode usar também tomates enlatados sem pele (tomate pelado ou pelatti).

Modo de Preparo do Tomate

Retire a pele do tomate, corte em quatro pedaços. Coloque meia xícara de chá de água em uma panela, coloque os tomates, tampe e cozinhe por 10 minutos. No caso de tomate pelado, somente corte, pois já estão prontos para o preparo.

Modo de Preparo do Molho

Corte o dente de alho ao meio, em uma panela alta refogue no azeite até ficarem dourados. Acrescente os tomates com uma folha de louro. Abaixar o fogo e cozinhe lentamente, o tempo de cozimento é de aproximadamente 45 minutos. Caso a água acabe durante o cozimento, acrescente mais um pouco de água aquecida. Coloque sal no final do preparo.

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

½ kg de tomate tipo italiano ou uma lata de tomate pelado;

1 dente de alho;

1 folha de louro;

Azeite e sal a gosto.