

Massa do Daniel

Da Cozinha do Nelson
Imprimir

Ingredientes:

- 2 colheres de sopa de azeite
- 200 gramas de massas compradas na loja seca, como macarrão, penne, gemelli
- 250 gramas de Molho de carne de Daniel
- 2 xícaras (16 oz) de água
- 3 colheres de sopa de queijo parmesão recentemente ralado
- Pimenta preta recentemente ralada

Procedimento:

1. Brown e ferva a massa

- Coloque o óleo de oliva em uma frigideira grande (não é melhor), coloque fogo moderado alto.
- Descarregue a massa no óleo
- Mexa constantemente com uma colher de madeira ou agite a panela até que a massa esteja levemente acastanhada.
- Adicione a água à massa amassada, ajuste o calor no meio, cubra a panela.
- Verifique após 7 minutos:
 - Se parece que a massa está cozinhando rapidamente e ainda há muito líquido, deixe cozinhar descoberto em maior calor por um minuto ou dois para evaporar a água mais rapidamente.
 - Se parece que está ficando seco e o passado ainda não é bastante al-dente, adicione mais 1/2 xícara de água e cozinhe-o coberto um pouco mais.
- Cozinhe até o líquido evaporar e a massa é muito al-dente (o tempo total de cozedura deve ser de 8 a 10 minutos).

2. Aquecer o molho

- aqueça o molho no microondas. Mais fácil se você tiver repartido o molho em pratos pequenos com microondas e congelado. Você pode descongelar o molho diretamente no microondas. Você quer ter o molho muito quente
- Dump todo o molho ao mesmo tempo sobre a macarrão al-dente e ajuste o calor para moderar o alto.
- Cozinhe a massa com o molho mexendo constantemente com uma colher de pau por cerca de 3 minutos.
- Desligue o fogo e tempere com pimenta recém-moída.
- Coloque um prato e polvilhe com o queijo parmesão.
- Neste ponto, a massa será bastante seca com o molho agarrando-se a ela. É exatamente assim que Daniel gosta.
- No entanto, a maioria das pessoas gosta de seu macarrão para ter algum molho. Neste caso, simplesmente adicione cerca de 1/4 de copo de água na panela no final e raspe todas as bordas da panela para fazer um molho.