**Molhos para Massa**

**Nome: Penne Pomodoro Classico**

**Descrição: penne, molho de tomate, rodelas de tomate-cereja, folhas de manjericão, parmesão ralado.**

**---**

**Nome: Penne Caprese Rustico**

**Descrição: penne, tomate-cereja assado, molho leve de tomate, ricota fresca (ou burrata em lascas), folhas de manjericão, raminhos de tomilho.**

**---**

**Nome: Molho de Almôndegas com Tomate Rústico**

**Descrição: Molho de tomate artesanal com almôndegas suculentas, ervas frescas e um toque de parmesão.**

**Ideal para: Espaguetes, talharins e fusillis.**

**---**

**Nome: Penne Verdi di Pollo**

**Descrição: penne, tiras de peito de frango grelhado, pesto de manjericão, tomate-cereja, folhas de rúcula (ou espinafre jovem).**

**---**

**Nome: Molho Pomodoro Seco com Ervas**

**Descrição: Molho de tomate concentrado, com textura mais encorpada, finalizado com mix de ervas finas e especiarias.**

**Ideal para: Massas curtas, nhoques, pizzas ou como base para outros molhos.**