

## Ingredientes

300 gramas de massa curta cozida al dente

### Ragu de linguiças

20 ml de azeite

400 gramas de linguiça calabresa fresca sem a pele

100 gramas de linguiça fresca apimentada, sem a pele

1 xícara das de chá de cebola cortada em cubos

3 folhas de louro

1 lata de tomate pelado cortado em cubos

Manjericão fresco a gosto

Sal, pimenta-do-reino moída na hora a gosto

O Ragu é um molho muito conhecido na Itália, feito com carne, vinho, legumes e extrato de tomate. Esse prato pode ser preparado com diversos tipos de carnes. Em nossa receita não utilizamos o vinho, mas poderia ser acrescentado juntamente com o tomate, cerca de 150 ml de vinho tinto seco.

Buon appetito!

### Modo de preparo

Ragu de linguiças: refogue as linguiças no azeite, junte as cebolas, as folhas de louro e deixe refogar. Acrescente o tomate e deixe ferver até obter um molho espesso. Tempere com sal e pimenta a gosto, junte a massa e deixe levantar fervura. Desligue o fogo e finalize acrescentando as folhas de manjericão.

Sirva bem quente.