

Molho de linguiça - porção 4 pessoas

- 01 litro molho de tomate
- 02 linguiças defumadas (linguiça utilizada - Sr Job - Passa Quatro)
- 50g azeitonas pretas sem caroço
- 50g pimenta biquinha
- 01 cebola média fatiada fina
- alho picado
- molho Inglês
- Shoyo
- manteiga
- azeite
- salsa picada

Modo de fazer:

Dourar o alho na manteiga e um fio de azeite. Acrescentar a linguiça e fritar até começar a dourar. Acrescentar a cebola e ir mexendo e fritando em fogo médio. Acrescentar molho Inglês e shoyo a gosto, lembrando que o shoyo deve ser em menor quantidade por ser mais salgado. Acrescentar a azeitona e pimenta biquinho e fritar até o ponto de dourar. Acrescentar a salsa no final e misture.

Molho 3 queijos - 04 porções

- 01 litro de molho branco
- 200ml de requeijão cremoso
- 200gr de queijo blue cheese
- 100gr de queijo gorgonzola picado pequeno
- 02 tomates fatiados sem sementes
- salsa picada

Modo de fazer:

Dissolver o requeijão no molho branco em fogo médio. Acrescentar o blue cheese e o gorgonzola. O ponto ideal é quando todos os queijos dissolverem no molho branco. Dourar os tomates no azeite e salpicar a salsa no final. Os tomates vão por cima da massa com o molho de queijo.

Cestinha de parmesão

- queijo parmesão ralado no corte grosso (queijo utilizado - Parmesão de Itamonte - loja do Marcelo da estação)

Modo de fazer:

Despejar o parmesão em frigideira com fundo de teflon em fogo alto, completando o fundo. Deixar fritar e ir escorrendo com cuidado o excesso de gordura líquida. Abaixar para fogo médio. Ir soltando com espátula plástica. O ponto ideal é quando estiver quase seco e um pouco dourado no fundo. Virar o queijo no fundo de uma leiteira e dar forma utilizando um pano de prato para não se queimar.

RECEITA ELABORADA POR: Chef Maurício Luzze
Maio de 2011