

Molho simples para macarrão

Receita prática para quem gosta de preparo simples de molho para macarrão do tipo spaghetti.



Não sei se comentei aqui, mas pouco antes de começar o confinamento aqui na Bélgica fomos comprar macarrão e outras coisas no supermercado e só achamos um pacote de 5 kg de [spaghetti Barilla](#). Nada que a gente não consuma regularmente, mas haja **molho** para tanta *pasta*!

Numa dessas elaborei um **molho** diferente mas muito simples e saboroso, usando ingredientes que tinha na geladeira. Queria variar no preparo do [macarrão com molho de manteiga e sálvia](#), e surgiu a ideia de adicionar presunto e nata. Ficou incrível

e por isso compartilho.

Mas antes deixo uma dica: quando quiser fazer um **molho**, diferente, pense nos ingredientes que já tem em casa, com o que eles combinam. Lembre de outras misturas que você conhece e experimente! Vale muito a pena fazer esse tipo de exercício para desenvolver seu paladar.

Molho para Macarrão com Presunto, Nata e Sálvia

Ingredientes

- 100 g de presunto cru (se encontrar onde comprar aparas, melhor);
- 120 ml de nata (se não encontrar, use creme de leite);
- Ramos de sálvia fresca;
- 1/2 colher de manteiga;
- Sal e pimenta branca.

Modo de preparo

Esse molho pode ser preparado enquanto o macarrão cozinha. Usei spaghetti, mas combina com vários outros tipos de massa seca. Limpe e corte a sálvia em tirinha. Em uma frigideira capaz de comportar a massa depois de cozida, inicie o preparo do **molho**.

Derreta a manteiga e coloque a sálvia para refogar por um ou dois minutos. Depois adicione o presunto moído (eu tinha aparas e usei o processador, mas se preferir, pode usar em fatias, só cortar em pedacinhos) e misture bem.

Adicione a nata, misture e desligue. Adicione um pouco de pimenta e prove. Se achar que precisa, adicione uma pitadinha de sal. Quando o macarrão estiver ao dente, retire da água do cozimento direto para a frigideira onde está o **molho**.



Se achar que o molho ficou muito denso, adicione uma ou duas colheres da água do cozimento. Sirva sem queijo, para sentir melhor os sabores dos outros ingredientes. E bom apetite!



