

# Cooking with Beer: Mac 'n' Cheese com Pale Ale PAM!

Mac 'n' Cheese com cerveja pale ale PAM! da Brasserie Atrium em mais um post da serie Cooking with Beer! Vem conferir como preparar a delícia!

---

## Macarrão ao Molho de Tomate Cereja

*Molho de **tomate cereja**, para uma refeição prática e saborosa.*



Engraçado dizer isso, mas **tomate cereja** foi alvo de reflexão sobre meu modo de cozinhar. Depois que aprendi a preparar o molho [alla marinara](#), nunca mais comprei molho de tomate pronto (a menos que determinada receita peça muito, mas continuo não gostando), e por conta disso desenvolvi o hábito de descascar os tomates sempre. Isso porque na minha opinião, deixa o molho mais delicado e com melhor aparência. Principalmente se a ideia é adicionar mais ingredientes.

*Mas e com **tomate cereja**, como faz o molho?* Pois que na pressa, descobri que fica, igualmente bom, colocar os tomatinhos apenas partidos ao meio no molho. Claro que existem vários cuidados (para que fique com sabor mais fresco e com cores vivas), mas que não afetam na facilidade que é preparar um **Macarrão com Molho de Tomate Cereja**, cuja receita cheia de diquinhas, segue abaixo. daquelas para deixar a dieta de lado e ser feliz!

## Como fazer Macarrão com Molho de Tomate Cereja

### ***Ingredientes***

- 300 g de tomate cereja (os que uso chamam-se na verdade, *datterino*);
- 200 g de spaguetti seco (eu uso sempre o [Spaguetti n. 5 da Barilla](#));
- 1 punhado de folhas de manjericão fresco;
- Azeite extra virgem (escolha um bem saboroso!);
- Sal e pimenta do reino moída na hora;
- Queijo parmesão ralado para finalizar.



### **Modo de preparo**

Aqueça a água para cozinhar a massa. O tempo de preparo do molho é o tempo de cozimento da massa, bem rápido. Um litro para cada 100 gramas de massa seca é o suficiente. Quando estiver fervendo, adicione sal e a massa. O [spaghetti n.5 da Barilla](#) demora 8 minutos para ficar pronto, mas é preciso retirar da água (sem descartar a mesma) quando fechar 6 min. cozinhando. Ele terminará o cozimento na frigideira, enquanto incorpora o molho.

Aqueça levemente uma frigideira grande o suficiente para colocar a massa. Enquanto isso, lave e seque os tomatinhos, depois corte todos em dois. Quando a frigideira estiver quente (mas não muito!), adicione azeite ao seu gosto e metade dos tomatinhos picados. Tempere com sal e pimenta e deixe cozinhar por no máximo 2 min. Desligue. Lave as folhas de manjericão e corte finamente. Separe (ou rale!) o queijo parmesão.



Quando a massa estiver quase pronta (6 min. cozinhando), desligue, escorra a água (reservando ao menos uma xícara) e coloque o macarrão cozido na frigideira onde está sendo preparado o molho. Misture, ligue novamente o fogo em temperatura média e adicione o restante dos tomatinhos (os que fica para o final estarão mais inteiros, então terá dois sabores diferentes e deliciosos para o **tomate cereja**), mais um fio de azeite e uma colher da água do cozimento.





A água ajuda emulsionar o molho e o macarrão termina de cozinhar enquanto absorve o molho. Mexa uma ou outra vez para misturar bem e desligue. Misture o manjericão picado, ajuste sal e pimenta se necessário. Sirva e finalize com queijo. Parece trabalhoso, mas é rápido de pegar o jeito.

— — —

*Se gostou dessa receita ou conhece uma outra forma de preparo, comente aqui!*

---

## **Como fazer massa para macarrão caseiro**

*Como fazer massa caseira é a dica da semana para quem quer adicionar mais sabor ao clássico da culinária italiana!*



Jamais esqueço do dia em que aprendi a fazer **macarrão**: tinha 18 anos, estava visitando uma amiga e no almoço, a mãe dela me chamou na cozinha e disse: “Janina, agora que você passou no vestibular, vou te ensinar uma coisa que vai servir para toda tua vida”. E em cinco minutos eu aprendi **como fazer massa caseira**.

Encantou-me a facilidade com que podia recriar este que não só o maior **clássico da culinária italiana**, como uma das minhas comidas favoritas. Claro que comprar pronto é muito mais prático, mas se você tiver tempo, quer se alimentar de forma garantidamente saudável ou mudar um pouco a rotina culinária, vale à pena **fazer macarrão em casa**. Sem contar que esta mesma base serve para fazer massa de lasanha, massas recheadas ou saborizar com manjericão e beterraba, por exemplo.

Veja como é fácil! Em um dos próximos posts indico como dar sabor extra com seus ingredientes favoritos.

Medidas de porção de massa para duas pessoas.

### ***Ingredientes***

- 2 ovos médios;
- 1 1/2 de xícara de farinha de trigo;

- fio de azeite de oliva;
- pitada de sal.

### ***Modo de preparo***

Coloque a massa em uma vasilha tipo *bowl* de tamanho médio. Faça uma pequena cova e coloque os ovos. Adicione sal e azeite e misture bem, até formar uma massa resistente e homogênea.





Deixe descansar por 20min. embrulhada em uma embalagem plástica. Estique por partes – na máquina, reduzindo aos poucos a medida ou com rolo. Corte na laegura de sua preferência e estenda em um pano limpo para secar (pelo menos um pouco), antes de cozinhar. Se achar que a massa está um pouco úmida e pode grudar antes de cozinhar, salpique farinha. Neste caso, farinha nunca é demais e mesmo esticada, pode estar bem enfarinhada que não tem problema (só não exagere).



***Dicas sobre o cozimento***



Para cozinhar, aqueça a água e quando estiver fervendo, coloque uma colherinha de sal. Espere ferver novamente e baixe o fogo, para colocar a massa. Cozinhe a mesma em fogo médio, provando sempre até estar *al dente*. Quando chegar nesse ponto, escorra. Atente que se passar desse ponto, a aparência não é tão bonita e a chance de ficar cozida demais é grande.

Lembre que mesmo depois de escorrer a massa, ela continua cozinhando e esse final de cozimento, pode perfeitamente ser feito no molho, onde adquire mais sabor. Por isso, esteja com o molho pronto na hora em que escorrer a água, para colocar a massa nesta panela assim que ela sair da água. Misture com cuidado para que os fios de *talharim* ou *linguini* não se partam.



Uma massa caseira fresca, feita na hora, combina com molhos simples e fáceis de fazer, como estes: [Puttanesca](#), [Cacio e Pepe](#), [Marinara](#), [Manteiga e Sálvia](#) e [Pesto](#).

**Dica extra:** se os ovos forem muito grandes, use uma xícara de farinha para cada ovo. meça sempre um ovo por pessoa para macarrão caseiro.

---

# Macarrão com Manteiga e Sálvia

*Na próxima vez que você **comprar sálvia**, guarde um pouco para fazer esta massa super prática e saborosa!*



***Talharim caseiro com molho de Manteiga e Sálvia.***

Eu adoro receitas com sálvia e esta não poderia faltar na minha lista de **receitas de macarrão**! Costumo usar mais para temperar frango e peixe, mas este **Macarrão com Manteiga e**

**Sálvia** me conquistou. A primeira vez que provei esta combinação foi em um excelente restaurante em Caxias do Sul/RS, o *Per Mangiare*. Claro que lá a coisa foi bem diferente.

No **restaurante** (super recomendo!) o **macarrão** é cozido, é colocado dentro de um *grana padano* gigante. Só depois de adquirir o sabor do queijo é que ele vai para a travessa, acompanhando de um molho à base de **manteiga e sálvia**. Simplesmente divino!



*Massa com **sálvia** preparada no Grana Padano, restaurante **Permangiare** em **Caxias do Sul**, RS.*

Em casa, preparo da forma que indico abaixo, sem esconder nenhum segredinho. O mais interessante é que esta é uma receita muito rápida de preparar, e este molho pode ser feito enquanto cozinha a massa! Mas, vamos ao que interessa? Quantidade para duas pessoas.

## **Receita de Macarrão com Manteiga e Sálvia**

### ***Ingredientes***



### *Ingredientes para a massa.*

- 300 g de spaghetti ou linguine;
- 1 maço pequeno de sálvia;
- 75 g de manteiga com sal;
- Flor de sal
- 50 g de queijo parmesão ralado.

### **Modo de preparo**

Coloque a água para ferver. Quando estiver fervendo, coloque a massa escolhida para cozinhar. Lave a sálvia, seque e elimine os talos das folhas maiores. Corte as folhas maiores em tiras e preserve as folhas menores. Derreta a manteiga em fogo médio em uma frigideira grande o suficiente para colocar a massa depois de cozida. Quando começar a dourar, desligue e coloque a sálvia.

A sálvia vai espumar um pouco e é importante que o fogo esteja desligado, para que ela não passe do ponto. Se dourar demais, a sálvia fica amarga. Quando parar de espumar, adicione flor de sal a gosto.

Quando o macarrão estiver *al dente*, escorra e coloque na frigideira onde está o molho. Ligue o fogo médio enquanto mistura o molho com o macarrão. Sirva imediatamente e finalize no prato com queijo parmesão ralado.



*Macarrão caseiro com Molho de Manteiga e Sálvia, acompanhado de [Aspargos Assados com Bacon](#).*

---

# Spaghetti com Cogumelos Frescos

*Spaghetti com molho de cogumelos frescos, uma boa pedida para um jantar leve, vegetariano e nutritivo.*



Eis uma receita muito fácil e que não há como errar em uma ocasião mais romântica: **Spaghetti com Molho de Cogumelos Frescos**. São poucos ingredientes, pouco tempo necessário para ficar na frente do fogão...trabalho mesmo terá só para escolher os melhores produtos para que fique perfeita!

Desta vez segue a dica com um mix que tinha mais cogumelo *porcini* que qualquer outro, mas você pode fazer com outros tipos de **cogumelos frescos**: *shimeji* (tem dica de preparo [aqui](#)), cogumelo paris, castanho, *girolle*, portobello...o que for mais acessível (ou seu preferido). O legal é que esta é uma receita que agrada vegetarianos e carnívoros, sendo rica em proteínas.

Confira abaixo como preparar esta massa com molho de **cogumelos**

**frescos**, ingredientes para duas pessoas. Ao final, dicas sobre o preparo em si e alternativas.

## **Spaghetti com Molho de Cogumelos Frescos**



### ***Ingredientes***

- 200 gramas de spaghetti;
- 400 gramas de cogumelos frescos (usei *porcini*);
- 2 colheres de manteiga;
- 2 colheres de azeite extra virgem;
- 1/2 xícara de queijo parmesão ralado;
- Salsinha e tomilho;
- Alho;
- 50 ml de vinho branco;
- Sal e pimenta preta moída na hora à gosto.

### ***Modo de preparo***

Coloque a água aquecer para cozinhar a massa enquanto prepara o molho. Limpe os **cogumelos frescos** com um pano úmido. Corte em filetes ou cubinhos. Corte a salsa e separe as folhas do tomilho. Descasque o alho, remova o miolinho, corte e esmague bem.

Quando a água do spaghetti estiver fervendo, acrescente um

pouco de sal e coloque a massa para cozinhar. Quando estiver *al dente*, desligue, escorra e reserve. Lembre de separar ao menos 1 xícara de água do cozimento da massa, caso queira usar para incrementar o molho.

Enquanto a água esquenta e a massa cozinha, aqueça uma frigideira grande (pode ser na *wok*!) com o azeite e a manteiga. Coloque o alho esmagado e refogue até que esteja cozido. Quando estiverem no ponto, coloque os **cogumelos frescos** picados e refogue, até que estejam levemente dourados. Adicione o tomilho e misture bem. Coloque o vinho e cozinhe até que o álcool evapore completamente. Desligue e tempere com o sal e pimenta.



Adicione o **spaghetti** já cozido e misture, com a panela do molho ligada novamente em fogo baixo. Por fim, adicione a salsinha picada e misture bem, com a panela já desligada. Se precisar de um pouco mais de líquido para misturar, adicione uma ou duas colheres do líquido do cozimento da massa. Sirva e polvilhe com queijo parmesão ralado.



### ***Dicas***

- o talharim também fica ótimo com este molho;
- se quiser adicionar óleo trufado, dá um sabor extra ao prato;
- os cogumelos secos também ficam excelentes se preparados dessa forma, desde que hidratados corretamente antes de refogar. Lembre de deixar escorrer bem a água, para evitar que os cogumelos cozinhem ao invés de refogar;
- os temperos verdes são adicionados ao final para que mantenham seu frescor e sabor.

**Origem:** a receita original italiana de pasta com cogumelos frescos usa o do tipo **porcini**. Este cogumelo tem formato graúdo e parte superior com coloração castanha. É mais comum nas florestas montanhosas da Itália. No Brasil é vendido seco, em geral. A ideia é muito simples: uma boa **pasta** com **cogumelos frescos salteados**.

— — —

Não sou patrocinada pela [Barilla](#). Gosto das massas deles, pois aqui são as que tem o melhor custo-benefício.