

Molho de Tomate Seco para Massas

*Mais uma receita que elaboramos a partir apenas da prova de um prato. Certa vez, no Restaurante [Canta Maria](#) em Bento Gonçalves, RS, provamos uma massa que veio com um **Molho de Tomate Seco** diferente. Ao contrário dos demais, ele era processado, conferindo mais sabor ao prato.*

*Eu não sou muito fã de **tomate seco** (gosto do sabor, mas não da textura) e este molho, com alguns extras da nossa parte, foi uma das primeiras **receitas** que eu e o Rodrigo desenvolvemos juntos. Delícia que merece entrar já na sua lista de **Receitas de Molhos para Massa!***



Ingredientes

- 1 vidro pequeno de tomates secos;
- 180 gramas de champignon;
- 1 caixa de 200ml de molho branco Elegê (ou molho branco feito em casa, como preferir);
- Manjericão;
- 1 cebola pequena;
- Manteiga;
- Macarrão (linguine ou espaguete);
- Queijo parmesão ralado.



Modo de preparo

Corte a cebola grosseiramente, em cubos grandes e refogue com uma colher de manteiga, até que estejam transparentes. Leve ao liquidificador, juntamente com metade dos tomates secos (sem o óleo), o molho branco e algumas folhas de manjeriço. Bata até que tenha formado uma mistura bem homogênea. Se ficar muito pastoso, adicione meia xícara de água.

Leve ao fogo e adicione os champignons, o restante dos tomates secos picados em tiras e mais meia xícara de água. Cozinhe mexendo sempre por uns 5 minutos. Ajuste o sal e quando a massa estiver cozida, deve ser colocada na panela onde está o molho. Misturar bem e finalizar com mais um pouco de manjeriço e queijo ralado.

