

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!