

Como fazer Molho de Pimentão Vermelho

*Dica de molho feito com **pimentão vermelho**, que pode ser usado em macarrão ou outros preparos.*



De preparo simples, o Molho de Pimentão Vermelho pode ser usado para uma infinidade de pratos!

Já comentei aqui e quem me segue nas redes sociais já deve ter percebido que o [La Tana](#) é o nosso restaurante italiano preferido em **Bruxelas**. Além de uma boa seleção de cervejas belgas e italianas, no cardápio sempre encontramos produtos frescos vindos diretamente da Itália.

E na nossa última visita, fomos surpreendidos por uma opção de macarrão com um molho muito simples e ao mesmo tempo muito saboroso. Tinha nada mais do que pasta de **Pimentão Vermelho** com **Ricota**. A foto abaixo é do prato que inspirou este post:

Mas vamos ao que interessa? Veja como fazer Molho de Pimentão Vermelho, com dicas de como usar em seus pratos e receitas.

Como Fazer Molho de Pimentão Vermelho



Você vai precisar de dois pimentões, papel alumínio e uma forma. Lave bem e seque os pimentões. Faça alguns pequenos cortes com uma faca afiada. Envolve em papel alumínio, deixando o lado mais brilhante para dentro.

Coloque para assar na temperatura máxima. A cada 15 min., confira. Quando a pele estiver se soltando, retire do forno. Coloque os pimentões em algum vasilhame que possa ser tampado e mantenha abafado. Isso fará com que a pele se solte por completo e possa descascar o mesmo com facilidade.

Quando estiver frio, remova a casca e as sementes. Para fazer o molho, bata a polpa no processador. O líquido que se solta do pimentão pode ser adicionado a esta polpa, conforme o seu gosto.



- **Para conservar na geladeira:** se você não usar todo o molho e quiser manter na geladeira para usar em outra oportunidade, siga o procedimento para fazer conservas. Use um recipiente de vidro, escaldado em água fervente por 15min. Deixe escorrer a água até secar, de boca para baixo em um pano seco e limpo. Coloque a pasta de tomate e se for demorar mais que 5 dias para usar, cubra com um pouco de azeite de oliva. Tampe bem e guarde na geladeira. Aconselhado usar em no máximo 15 dias.

Fusilli com Molho de Pimentão Vermelho e Ricota

Para reprodução do prato que provamos, incrementamos um pouco

mais o molho. Mas o preparo continua sendo muito simples, como podem verificar abaixo. Medida para duas pessoas.



Ingredientes

- 250 gramas de *fusilli*;
- 6 colheres de molho de pimentão vermelho;
- 3 colheres de ricota italiana (que é mais cremosa que a mineira, mas pode usar a que desejar);
- 1 colher azeite de oliva extra virgem;
- Sal e pimenta à gosto;
- 1/2 pimentão vermelho cortado em cubinhos;
- 1 dente de alho pequeno (sem o miolinho);
- Salsinha e queijo pecorino romano ou parmesão para finalizar já no prato.



Modo de preparo

Coloque a massa para cozinhar em água fervente, com um pouco de sal. Coloque uma caçarola grande (eu uso a *wok*) no fogo baixo. Descasque o alho e corte finamente (ou triture). Coloque o azeite na caçarola e refogue o alho. Quando estiver cozido (não deixe dourar!), adicione o molho de pimentão. Mexa por alguns segundos e desligue.

Corte o outro pimentão em cubinhos e adicione ao molho, assim como a ricota. Se ela for firme, triture antes de adicionar ao molho. Misture bem e ajuste sal e pimenta a seu gosto. Quando a massa estiver *al dente*, escorra e coloque na mesma panela onde está o molho. Misture bem. Já no prato, salpique queijo

ralado e salsinha picada.

Sugestões de uso de Pimentão Vermelho sem pele



- **Sardela** – para este aperitivo da região da Calábria, na Itália, após descascar os pimentões, descarte o líquido que eles soltam. Coloque a polpa no processador com alguns filetes de *aliche* (conforme o seu gosto, vá triturando e adicionando um a um), de forma que não domine o sabor do peixe. Tempere com pimenta calabresa e óregano. Sirva com fatias de pão tostadas.
- **Molho de Pimenta Concassé** – para servir como molhinho juntamente com outros aperitivos, ou com carnes e até mesmo, para quando fiser feijoada. Use novamente o pimentão descascado, sem sementes e talo. Corte em cubinhos minúsculos. Junte a eles pimenta dedo de moça cortada em cubinhos (na quantidade que desejar). Leve pimentão e pimenta para uma panela em fogo bem baixo, com 3 colheres de azeite extra virgem e deixe cozinhar por alguns minutos. Ajuste sal e está pronto.
- **Frango Basco** – receita completa [aqui](#).
- **Piperade** – receita completa [aqui](#).
- **Curry Tailandês Vermelho** – receita completa [aqui](#).