



Salsichas de Aves com Penne



4 pessoas



30 min



Fácil

Ingredientes

600g Salsicha de Aves Lusiaves
280g massa penne
60g Cebola
15g Alho
100g Tomate maduro em cubos
50g Pimento vermelho
50ml Azeite
60g Queijo Ralado
Manjericão
Sal
Pimenta

Preparação

Numa frigideira leve ao lume a cebola, o alho e o azeite, deixe alourar. Junte o tomate e o pimento na frigideira e deixe cozinhar. Corte as salsichas em rodelas e junte ao refogado. Tempere de sal e pimenta. Num tacho com água e sal, leve a massa a cozer. Escorra bem a massa e junte na frigideira. Sirva e polvilhe com manjericão e queijo ralado.