

MOLHO DE MANTEIGA E SÁLVA

*Receita adaptada do livro
Fundamentos da Cozinha Clássica
de Marcella Hazan*

INGREDIENTES

- 70 g de manteiga (cerca de 5 colheres de sopa)
- 8 folhas de sálvia inteiras
- 400 g de massa
- Queijo parmesão ralado na hora (para servir)



COMO FAZER

1. Em uma frigideira pequena, aqueça a manteiga em fogo médio.
2. Quando começar a espumar, adicione as folhas de sálvia.
3. Deixe cozinhar por alguns segundos apenas, virando as folhas uma vez com uma pinça. Cuide para a manteiga não queimar, ela deve ficar com um tom castanho.
4. Misture à massa escolhida e sirva com queijo ralado.



Este molho combina bem com massa caseira, tanto um fettuccine ou uma massa recheada, como raviole ou cappelletti. É também um molho clássico para o nhoque de batatas.
