

## Gravatinha Caprese



### Ingredientes:

Esse prato não tem quantidades certas, é tudo feito no olhometro, a gosto. As quantidades abaixo são as que eu usei.

- 250gr de macarrão Farfalle, ou Penne, ou de sua preferência – Use Barilla da caixa azul.
- 3 dentes de alho bem picados.
- 300gr de muçarela de búfala em bolotas (não serve outra) cortadas em rodelas. Reserve uma ou duas bolotas para finalizar o prato, cortando-as ao meio.
- 30 tomates cerejas cortados ao meio.
- Azeite (a gosto)
- 1 Pimenta dedo-de-moça bem picada e sem sementes.
- ½ xícara de água do cozimento do macarrão.
- Manjericão (a gosto) – Reserve umas folhas para o final.
- Pimenta do reino moída na hora (a gosto)
- Sal (a gosto)

### Preparo:

1. Cozinhe o macarrão com o tempo de 1 minuto a menos do que está marcado na embalagem.
2. Reserve ½ xícara da água do cozimento, coe o macarrão e reserve.
3. Em uma panela coloque o azeite e frite o alho até começar a dourar (mas não muito).
4. Coloque os tomates, a pimenta dedo-de-moça, a pimenta do reino, um pouco de sal, e, mexendo sempre, deixe até os tomates darem uma leve murchada. Misture tudo.
5. Junte o macarrão reservado, misture, e jogue a água do cozimento do macarrão. Misture bem.
6. Adicione o manjericão e continue mexendo bem.
7. Corrija o sal, adicione a muçarela e dê uma leve mexida.
8. Desligue o fogo e finalize com umas folhas de manjericão e uma bolota (ou mais) de muçarela cortada ao meio.
9. Deixe tampado uns 5 minutos antes de servir.

### Dica:

- 1) Esse prato pode ser servido quente ou frio.
- 2) Pode usar rúcula ao invés de manjericão. Tudo é questão de gosto.
- 3) Com Penne também fica muito bom.

