

# BUCATINI AO MODO THE ALBERT

## INGREDIENTES

500 g de bucatini  
azeite extra virgem  
ramos de tomilho  
pimenta-do-reino preta moída a gosto  
30 g de queijo gorgonzola  
cebolinhas francesas  
2 chalotas cortadas à julienne  
1 tomate italiano  
sal a gosto  
Molho basílico:100 g de manteiga  
200 g polpa de tomate italiano  
600 g de tomates pelados  
20 g de manjericão fresco  
sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque 1 litro de água filtrada para ferver  
Quando levantar fervura, coloque um fio de azeite extra virgem, sal e a pimenta  
Acrescente o tomate fatiado em cubinhos e a chalota à julienne; cozinhe por cerca de 15 minutos (depende da massa) ou até ficar al dente; reserve  
Coloque a manteiga na panela e deixe  
Em seguida, adicione a polpa de tomate e os tomates pelados, que devem ser amassados com a mão  
Deixe ferver em fogo médio por cerca de 10 minutos  
Tempere com sal a gosto e desligue o fogo  
Ao final, com o fogo desligado, adicione o manjericão fresco  
Separe os pratos onde serão servidos e coloque primeiramente o molho basílico  
Por cima do molho uma camada de bucatini  
Salpique o queijo gorgonzola, a cebolinha francesa e os ramos de tomilho e sirva quente

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/11011-bucatini-ao-modo-the-albert.html>