

# Fettuccine ao ragu de linguiça e purê de brócolis



Modo de preparo

Massa

1 pacote de macarrão Fettuccine

Purê de brócolis

100g de brócolis

60g de azeite extra virgem

Sal e pimenta do reino

Gelo

Ragu de linguiça

80g de linguiça toscana

50g de azeitonas pretas

20g de cebola picada

20ml de vinho branco

10ml de azeite de oliva

Sal e pimenta reino

Rende: 2 porções

Modo de Preparo

## Purê

Cozinhe o brócolis por alguns minutos, branqueando-o em água com gelo. Depois, coloque os brócolis em um copo alto, acrescente mais gelo e, com o mixer, faça um purê. Vá acrescentando aos poucos o azeite e depois, coloque sal e pimenta do reino ao gosto.

## Ragu

Primeiro, cozinhe a linguiça, tire a pele e pique-a em pequenos pedaços. Em uma frigideira alta, aqueça um pouco de azeite e doure a linguiça, acrescentando depois a cebola picada. Adicione o vinho branco e um pouco da água do cozimento da massa. Deixe cozinhar um pouco e coloque as azeitonas, acerte o sal e, por fim, coloque a massa na frigideira e misture bem.

Para servir, coloque o purê de brócolis no fundo do prato, e por cima, o ragu com a massa.

## **Fettuccine ao ragu de linguiça e purê de brócolis**