



## PONTO VERDE COMÉRCIO DE PRODUTOS NATURAIS LTDA.

Rua do Estilo Barroco, 442 – Santo Amaro – 04709-011 – São Paulo – SP  
[www.lojapontoverde.com.br](http://www.lojapontoverde.com.br) - Tel.: (11) 5182-5161

### **Macarrão com Tomates e Rúcula**

#### ***Ingredientes:***

500g de macarrão  
500g de tomates cerejas (bem maduros)  
½ maço de rúcula  
3 colheres (sopa) de azeite de oliva  
sal e pimenta do reino a gosto  
queijo parmesão para servir

#### ***Modo de preparo:***

Cozinhe a massa em bastante água fervente de acordo com as instruções do fabricante.  
Escorra bem.  
Corte os tomates ao meio.  
Limpe, lave e seque a rúcula.  
Aqueça o azeite numa panela grande, adicione os tomates cortados e refogue por cerca de 1 minuto.  
Devem apenas aquecer, não deixe que desmanchem.  
Retire a panela do fogo.  
Corte o parmesão em lasquinhas.  
Adicione o macarrão e por último a rúcula aos tomates.  
Mexa cuidadosamente e leve ao fogo apenas para aquecer.  
Tempere bem com sal e pimenta-do-reino.  
Sirva imediatamente.