# MASSA PENNINE AO DUNGUI

## INGREDIENTES

1 pacote massa pennine

30 g de cogumelo fungui secchi

1 cebola

1 creme de leite

sal a gosto

noz moscada em pó a gosto

1 tablete caldo galinha

vinho branco seco a gosto

## MODO DE PREPARO

Lave os cogumelos em água corrente

Deixe os cogumelos durante 30 minutos em molho, com uma xícara de vinho branco seco

Pique a cebola e refogue com meia colher de margarina, até dourar na panela

Junte os cogumelos sem o vinho e deixe em fogo baixo por 3 minutos

Acrescente o vinho que sobrou do fungui, sal a gosto e cozinhe por 3 minutos

Junte creme de leite, sem deixar ferver

Faça a massa de acordo com o pacote

Derrame o molho por cima da massa ou deixe em separado para servir

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/11692-massa-pennine-ao-dungui.html