

ESPAGUETE AO MOLHO DE COGUMELOS E ESPINAFRE

INGREDIENTES

250 g de espaguete
200 g de cogumelos paris
200 g de cogumelos shiitaki
1/2 maço de espinafre
50 g de queijo grana padano ralado
2 colheres (chá) de manteiga
3 colheres (sopa) de pesto
sal à gosto
pimenta do reino à gosto

MODO DE PREPARO

Refogue os cogumelos na manteiga e junte o espinafre, mexendo sempre até que cozinhem (por volta de 10 minutos).

Adicione sal a gosto.

Acrescente o queijo ralado nos últimos minutos de cozimento.

Coloque a pimenta e o pesto ao final do cozimento.

Cozinhe o espaguete e junte ao molho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21539-espaguete-ao-molho-de-cogumelos-e-espinafre.html>