

# MASSA VEGETARIANA AO MOLHO DE MOSTARDA DIJON

## INGREDIENTES

1 cebola roxa  
3 dentes de alho  
champignon paris ou shimeji a vontade  
2 tomates italiano sem pele  
3 colheres de sopa de nata  
2 colheres de sopa de mostarda dijon  
azeite de oliva  
sal e pimenta a gosto  
queijo parmesão ralado a gosto  
massa barilla fusilli ou penne rigate (porção duas pessoas)  
folhas de manjeriço a gosto  
folhas de tomilho a gosto  
folhas de alecrim a gosto

## MODO DE PREPARO

Frite no azeite de oliva, a cebola e o alho até dourar.  
Acrescente o champignon cortado em fatia e frite, até ele murchar.  
Acrescente o tomate cortado em cubos grossos.  
Deixe ferver em fogo baixo com panela destapada, até reduzir o líquido e o tomate desmanchar levemente.  
Acrescente a nata e a mostarda, mexendo até homogeneizar.  
Acrescente o queijo parmesão ralado na hora (não vale de saquinho).  
Tempere com sal e pimenta a gosto.  
Acrescente a massa cozida "al dente" e ao mesmo tempo as folhas verdes.  
Mexe por mais alguns minutos e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27761-massa-vegetariana-ao-molho-de-mostarda-dijon.html>