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 manjericão 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.

Mexa por mais alguns minutos e sirva.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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