

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>