

FETTUCCINE COM SHITAKE DO COZZI

INGREDIENTES

- 1 pacote de fettutine
- 1 ramo de alho poró
- 200 g de bacon
- 1 vidro (50g) de shitake funghi secchi (seco)
- 2 tabletes caldo de galinha
- 3 colheres de sopa de molho shoyu
- 1 lata de creme de leite
- 2 colheres de sopa de manteiga

MODO DE PREPARO

Hidrate o shitake por meia hora em água fervente.

Enquanto o shitake hidrata, frite o bacon e acrescente o alho poró devidamente fatiado, mexa até dourar.

Coloque então a manteiga, o caldo Knorr e após dissolver acrescente o creme de leite e o shoyu, inserindo por último o shitake já hidratado.

Cozinhe o macarrão "al dente" e coloque o molho por cima, misturando até homogenizar toda a massa.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/28296-fettuccine-com-shitake-do-cozzi.html>