

PASTA AO MOLHO DE SHIMEJI FRESCO DA D. OLGA

INGREDIENTES

MOLHO DE SHIMEJI FRESCO:

Molho de shimeji fresco: 300 g de cogumelo shimeji fresco picado ou debulhado

1 cebola grande picadinha (tipo brunoise)

3 dentes de alho amassados

3 colheres (sopa) de manteiga com sal (+/- setenta e cinco gramas)

1/2 colher de chá de noz moscada

1 colher (sopa) de shoyu

500 ml de creme de leite fresco

6 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado

azeitonas pretas bem picadinhas a gosto (umas nove em média)

azeitonas verdes bem picadinhas a gosto (umas nove em média)

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

salsinha a gosto

cebolinha verde a gosto

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: Em uma frigideira funda já aquecida, acrescente a manteiga (75 g) e a cebola.

Leve ao fogo médio para refogar.

Quando a cebola estiver começando a ficar dourada acrescente o alho amassado, refogue por 2 minutos.

Acrescente o shimeji lavado e escorrido.

Refogue por mais uns 2 minutos.

Acrescente todos os outros ingredientes e deixe no fogo baixo por mais 2 minutos, reserve.

MONTAGEM:

Montagem: Derreta em uma frigideira uma colher bem generosa de manteiga.

Acrescente 1 colher de sopa de óleo e salteie a massa de sua escolha.

Misture ao refogado de cogumelos e sirva em seguida.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28306-pasta-ao-molho-de-shimeji-fresco-da-d-olga.html>