

FETTUCCHINI AO MOLHO DE COGUMELOS

INGREDIENTES

300 g de massa tipo fettuccini
250 g de champignons frescos
250 g de cogumelo portobello
25 g de funghi porcini
1 dente de alho pequeno picado
40 ml de vinho branco seco
60 ml de creme de leite fresco
tomilho fresco a gosto
salsinha a gosto
1/3 de um maço de cebolinha
30 g de parmesão ralado
sal a gosto
pimenta-do-reino
azeite
azeite trufado para regar

MODO DE PREPARO

Cozinhe a massa conforme instruções da embalagem.

Limpe os cogumelos tipo champignon e portobello, corte em fatias finas.

Deixe o funghi porcini de molho em água quente por 5 minutos, coe, reserve a água do molho e pique bem o cogumelo.

Doure o alho na frigideira com o azeite, acrescente os cogumelos e espere secar.

Coloque o vinho branco e deixe evaporar o álcool.

Coloque o sal e pimenta, lembre-se que o parmesão já é salgado.

Coloque um pouco da água do molho do cogumelo, somente para cobrir o fundo da frigideira, o tomilho e a salsinha a gosto.

Coloque o creme de leite, misture e deixe engrossar.

Coloque a massa e misture ao molho.

Ao servir regue com o azeite trufado.

Cubra com o parmesão ralado e a cebolinha cortada bem fininha.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28453-fettuccini-ao-molho-de-cogumelos.html>