

# PENNE AO MOLHO DE COGUMELOS

## INGREDIENTES

8 cogumelos paris frescos  
3 a 4 cogumelos shitake cortados em cubos grandes  
1 cebola roxa cortada em cubos grandes  
100 g de cogumelos shimeji  
2 dentes de alho picado  
200 ml de creme de leite  
3 colheres (sopa) de camembert  
1/2 pimenta dedo-de-moça  
sal e pimenta-do-reino (a gosto)  
azeite extra virgem  
1/2 maço de cheiro-verde

## MODO DE PREPARO

Cozinhar o macarrão al dente conforme instruções da embalagem, escorra, deixe esfriar e reserve  
Acrescente os cogumelos paris e shitake e deixe refogar mais  
Tempere com sal e pimenta  
Junte o shimeji e deixe refogar mais  
Reduza até engrossar o molho

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/3137-penne-ao-molho-de-cogumelos.html>