

ESPAGUETE AO MOLHO FUNGHI (SEM CREME DE LEITE)

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão espaguete
1 pote ou vidro de cogumelos Champignon
270 ml de leite integral ou desnatado
1 tomate
1 cebola
2 colheres de sopa de shoyu
2 colheres do creme em pó da sopa de cebola
uma taça de vinho branco seco de 200 ml
orégano
manteiga

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: Corte o tomate em pequenos e finos pedaços, não use toda a tomate, em seguida pique a cebola, coloque o orégano a gosto sobre eles.

Pique os Champignons ou corte-o em pedaços e separe em prato ou recipiente

Em seguida ponha manteiga na panela e doure a cebola junto com o tomate, logo após acrescente os Champions

Em seguida acrescente o shoyu, mexa mais um pouco e acrescente o leite.

Logo após acrescente o creme em pó de sopa de cebola, mexendo em quando cozinha, e quando pegar uma consistência pastosa e a cor estiver amarronzada acrescente o vinho e branco, mexa e vá cozinhando até ficar consistente, retire quando estiver deste modo.

MACARRÃO:

Macarrão: Basta cozinhá-lo por 7 minutos até ficar al dente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32687-espaguete-ao-molho-funghi-sem-creme-de-leite.html>