

# FARFALLE AU VIN BLANC EN 15 MINUTES

## INGREDIENTES

400 g de camarão médio pré-cozido

250 g de farfalle número 65 (gravatinha)

1 cebola média

1 maço de cebolinha

200 ml de vinho branco

3 colheres de manteiga

200 g de champignon em conserva

10 aspargos frescos

100 g de molho bechamel

sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Em uma panela CoziVapore coloque no máximo 2/3 de água, metade do maço de cebolinhas, sal a gosto. Na parte superior os aspargos, lembrando de lavar e cortar os talos, ao menos um cm de cada talo. Acenda o fogo e estará pronto em quinze minutos.

Junto com o aspargo pode ser colocada a água para ferver o Farfalle. Que deve ficar 10 minutos na água, lembrando que o sal é a gosto.

E iniciando junto coloque as cebolas para dourar nas 3 colheres de manteiga.

Assim que a cebolas estiverem douradas adicione o restante do maço de cebolinhas os champignons cortados ao meio.

Mexa até integrar e adicione os 200 ml de vinho branco de sua preferência.

Deixe o molho ferver durante 5 minutos, é importante conciliar as panelas para que o preparo seja uniforme.

Após colocar os camarões temperados a gosto no molho.

Assim que a massa estiver no ponto de sua preferência escorra a mesma e adicione ao molho.

Com a massa junto ao molho inicial colocar o molho bechamel para finalizar não ficando mais de 2 minutos no fogo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39375-farfalle-au-vin-blanc-en-15-minutes.html>