

QUINOA AO MOLHO FUNGHI

INGREDIENTES

3 colheres de sopa de azeite

1/2 cebola triturada

1 dente de alho triturado

3 xícaras de chá de quinua

1 xícara de chá de funghi porcini seco

1 lata de extrato de tomate

páprica picante a gosto

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em um recipiente de vidro coloque o funghi e cubra-o com água fervente e deixe-o hidratar por 40 minutos.

Reserve a água desta hidratação e pique o funghi em pedaços menores.

Em uma panela em fogo baixo, coloque o azeite, alho e cebola triturada. Deixe o tempero refogar bem para dar sabor.

Coloque as 3 xícaras de chá de quinoa nesta panela e cubra com a água do funghi (a água marrom da hidratação do funghi é muito saborosa) até 3 dedos acima do nível da quinoa;

Deixe cozinhar, em fogo baixo, até a água secar, o volume da quinoa quase triplica;

Acrescente o extrato de tomate (de boa qualidade) e mexa bem;

Acrescente o funghi;

Acerte o sal;

Acrescente uma pitada de páprica picante e está pronto!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46010-quinoa-ao-molho-funghi.html>