

# ESPAGUETE AO PESTO DE SHITAKE

## INGREDIENTES

### MONTAGEM:

Montagem: 500 g de macarrão tipo grano duro no formato espaguete cozido al dente

500 ml de molho ao sugo industrializado ou 1 receita de molho ao sugo caseiro

1 xícara de chá de refogado de shitaque

1 receita de molho pesto de shitaque

### REFOGADO DE SHITAKE:

Refogado de shiitake: 4 colheres de sopa de azeite

2 colheres de chá de cebola ralada

300 gramas de cogumelo shiitake fresco cortado em tiras e depois em cubos bem pequenos

1 colher de chá de caldo de legumes em pó

Sal e pimenta do reino branca a gosto

### MOLHO PESTO DE SHITAKE:

Molho pesto de shiitake: 100 gramas de nozes pecans bem picadas

¾ de xícara de chá de salsinha fresca picada

2 dentes de alho

1 colher de café de sal ou a gosto

50 gramas de queijo meia cura ralado

50 gramas de queijo tipo parmesão fresco ralado

¾ de xícara de chá de refogado de shiitake

100 ml de azeite

Sal, pimenta-do-reino branca, noz-moscada ralada e temperos a gosto

### MOLHO AO SUGO CASEIRO:

Molho ao sugo caseiro: 1 1/2 kg de tomates tipo italiano maduro e firme, sem a pele

1/2 xícara de chá de azeite

3 dentes de alho amassados

1 folha de louro

½ xícara de chá de folhas de manjericão fresco

Sal a gosto

## MODO DE PREPARO

### REFOGADO DE SHITAKE:

Refogado de shitake:Em uma frigideira grande e rasa frite a cebola no azeite, acrescente o shitake e refogue rapidamente. Tempere com o caldo em pó e sal a gosto. Deixe secar todo o líquido e reserve.

### MOLHO PESTO:

Molho pesto:Em um processador bata os seis primeiros ingredientes até obter uma mistura homogênea. Junte o azeite em fio até formar uma pasta granulada. Junte  $\frac{3}{4}$  de xícara do refogado de shitake e misture delicadamente até ficar homogêneo. Tempere a gosto e utilize na montagem.

### MOLHO AO SUGO CASEIRO:

Molho ao sugo caseiro:Bata os tomates no liquidificador e passe por uma peneira grossa para separar as sementes.

Leve uma panela ao fogo, coloque o azeite e doure o alho. Junte o tomate peneirado, a folha de louro e deixe cozinhar por aproximadamente uma hora em fogo baixo ou até que forme umas bolhas de óleo na superfície. Tempere com sal a gosto e as folhas de manjericão. Cozinhe por mais dez minutos e utilize na montagem.

### MONTAGEM:

Montagem:Em um refratário coloque a massa cozida e quente, em seguida cubra com o molho ao sugo, espalhe o pesto por cima e finalize com o restante do refogado de shitaque.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46036-espaguete-ao-pesto-de-shitake.html>