

PENNE INTEGRAL AO SUGO COM COGUMELOS E VAGEM

INGREDIENTES

REFOGADO DE COGUMELOS E VAGEM:

Refogado de cogumelos e vagem: 2 colheres de sopa de azeite

250 g de cogumelos frescos

350 g de vagem macarrão cortadas e aferventadas

1 colher de chá de caldo de legumes em pó

2 colheres de sopa de cheiro verde fresco

MOLHO SUGO:

Molho sugo: 3 colheres de sopa de óleo

3 dentes de alho amassados

1 xícara de chá de cebola cortada em cubos pequenos

2 latas de tomate pelado batidos no liquidificador

2 colheres de sopa de massa de tomate

2 folhas de louro

3 colheres de sopa de cheiro verde fresco

3 colheres de sopa de manjeriço fresco

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

REFOGADO DE COGUMELOS E VAGEM:

Refogado de cogumelos e vagem: Aqueça o azeite e refogue rapidamente os cogumelos e a vagem. Tempere com o caldo de legumes e o cheiro verde. Reserve.

MOLHO SUGO:

Molho sugo: Aqueça o óleo, frite a cebola e o alho, junte os ingredientes restantes e deixe cozinhar por aproximadamente 10 minutos. Verifique os temperos e coloque sobre a massa bem quente.

Sirva com o refogado de cogumelos e vagem reservado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47116-penne-integral-ao-sugo-com-cogumelos-e-vagem.html>