

PENNE AO VINHO E COGUMELOS

INGREDIENTES

250 g de massa penne integral

150 g de champignon paris

150 g de shitake

1/2 caixinha de creme de leite (se quiser mais molhado coloque uma inteira, eu prefiro sem muito molho)

150 ml de vinho branco seco

salsa e cebolinha a gosto

pimenta-do-reino, noz-moscada e sal a gosto

azeite de oliva

MODO DE PREPARO

Cozinhe a massa na água fervente temperada com sal.

Enquanto a massa cozinha, misture os cogumelos com sal e azeite (a gosto) e o vinho branco e leve ao fogo médio. O álcool irá evaporar e os cogumelos ficarão macios.

Quando a massa estiver cozida, escorra e misture o creme de leite. Depois jogue o molho de vinho e cogumelos, os temperos verdes e os condimentos por cima. Tenha cuidado com a noz moscada que em excesso pode tirar o gosto dos outros ingredientes.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48071-penne-ao-vinho-e-cogumelos.html>