

ESPAGUETE AO MOLHO DE COGUMELOS

INGREDIENTES

75 g de funghi secchi seco

50 g de funghi shitake seco

500 g de macarrão espaguete

2 caixas de creme de leite

2 cubos de caldo de legumes

2 litros de água

1 cebola média

4 dentes de alho

azeite

sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão, refogue o alho e a cebola no azeite. Quando estiverem dourados, acrescente os cubos de caldo de legumes até se desfazerem. Acrescente os cogumelos secos, o sal e a pimenta. Mexa cuidadosamente. Acrescente a água, feche a panela de pressão e deixe cozinhar no fogo médio por 50 minutos.

Neste intervalo, cozinhe o macarrão em água com sal. Escorra-o quando estiver ao dente (quase cozido) e reserve.

Abra a panela de pressão e verifique se os cogumelos estão macios e caso seja necessário, acrescente mais sal.

Volte a panela de pressão ao fogo e, assim que estiver fervendo, acrescente as caixas de creme de leite. Deixe levantar fervura e desligue.

Em uma tigela, coloque o macarrão e jogue o molho por cima.

Está pronto para servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/54482-espaguete-ao-molho-de-cogumelos.html>