

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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