

# MASSA PENNINE AO DUNGUI

## INGREDIENTES

1 pacote massa pennine  
30 g de cogumelo fungui secchi  
1 cebola  
1 creme de leite  
sal a gosto  
noz moscada em pó a gosto  
1 tablete caldo galinha  
vinho branco seco a gosto

## MODO DE PREPARO

Lave os cogumelos em água corrente  
Deixe os cogumelos durante 30 minutos em molho, com uma xícara de vinho branco seco  
Pique a cebola e refogue com meia colher de margarina, até dourar na panela  
Junte os cogumelos sem o vinho e deixe em fogo baixo por 3 minutos  
Acrescente o vinho que sobrou do fungui, sal a gosto e cozinhe por 3 minutos  
Junte creme de leite, sem deixar ferver  
Faça a massa de acordo com o pacote  
Derrame o molho por cima da massa ou deixe em separado para servir

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/11692-massa-pennine-ao-dungui.html>