

PENNE AO MOLHO DE COGUMELOS

INGREDIENTES

8 cogumelos paris frescos

3 a 4 cogumelos shitake cortados em cubos grandes

1 cebola roxa cortada em cubos grandes

100 g de cogumelos shimeji

2 dentes de alho picado

200 ml de creme de leite

3 colheres (sopa) de camembert

1/2 pimenta dedo-de-moça

sal e pimenta-do-reino (a gosto)

azeite extra virgem

1/2 maço de cheiro-verde

MODO DE PREPARO

Cozinhar o macarrão al dente conforme instruções da embalagem, escorra, deixe esfriar e reserve

Acrecente os cogumelos paris e shitake e deixe refogar mais

Tempere com sal e pimenta

Junte o shimeji e deixe refogar mais

Reduza até engrossar o molho

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/3137-penne-ao-molho-de-cogumelos.html>