

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
Acrescente 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>