

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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