



Pappardelle com cogumelos



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

00:25

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	2 colheres (sopa)	30 ml
Cebola (fatiada)	1 unidade grande	200 g
Cogumelo paris (fatiado)	3 xícaras (chá)	210 g
Cogumelo shiitake (fatiado)	3 xícaras (chá)	210 g
Cogumelo shimeji (fatiado)	3 xícaras (chá)	210 g
Manteiga sem sal	4 colheres (sopa)	60 g
Sal	1 colher e meia (chá)	7,5 g
AJI-NO-MOTO®	1 colher e meia (chá)	6 g
Pimenta dedo de moça (sem sementes, picada)	1 unidade	3,5 g
Macarrão tipo pappardelle (cozido "al dente")	2 embalagens	1 kg
Suco de limão	3 colheres (sopa)	45 ml
Queijo parmesão (ralado)	1 xícara (chá)	100 g

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Salsa (picada)	Meia xícara (chá)	20 g

Modo de Preparo

- 1.** Em uma frigideira grande, coloque o Azeite TERRANO® e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a cebola e refogue por 2 minutos, ou até ficar macia. Acrescente os cogumelos e salteie por 3 minutos, ou até que murchem e soltem um pouco de líquido. Abaixar o fogo e adicione a manteiga, o sal, o AJI-NO-MOTO® e a pimenta, e refogue por 2 minutos, ou até a manteiga derreter.
- 2.** Junte o macarrão e o suco de limão, e misture delicadamente. Retire do fogo, distribua o queijo ralado e a salsa, e sirva em seguida.