



Macarrão com Cogumelos



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

00:10

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	2 colheres (sopa)	30 ml
Cebola (picada)	meia unidade média	75 g
Cogumelo shimeji (separados)	2 bandejas	400 g
Cogumelo paris (fatiado)	2 bandejas	400 g
Cenoura (ralada)	2 unidades médias	300 g
Suco de limão	2 colheres (sopa)	30 ml
Molho Shoyu Concentrado SATIS!® 870ml	4 colheres (sopa)	60 ml
Macarrão espaguete (cozido "al dente")	-	500 g
Cebolinha-verde (picada)	4 colheres (sopa)	20 g

Modo de Preparo

1. Em uma panela média, coloque o Azeite TERRANO® e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a cebola, o shimeji, o cogumelo paris e a cenoura, e refogue por 3 minutos, ou até dourar levemente. Adicione o suco de limão e o SATIS!®, e cozinhe por mais 2 minutos, ou até reduzir. Acrescente o macarrão e a cebolinha-verde, e misture.