



Tagliatelli fresco com miscelânea de cogumelos

★★★★★ (1 Voto)

tagliatelli fresco com miscelânea de cogumelos

18 min | ★★ | Prato Principal

para 4 pessoas

ingredientes

250 g de tagliatelli fresco

Água

Sal qb

200 g de cogumelos
shitake

200 g de cogumelos
portobelo

150 g de cogumelos
pleurotos

3 dentes de alho

1 talo de aipo

2 colheres de sopa de
Becel com óleo de Noz

50 g de tomate cereja

50 g de folhas de rúcula

30 g de miolo de noz

30 g de queijo parmesão

modo de preparação (para 4 porções)

para tagliatelli fresco com miscelânea de cogumelos

1. Coza a massa em água a ferver temperada com sal até estar al-dente.
2. Ao mesmo tempo limpe os cogumelos com papel de cozinha e corte-os em pedaços.
3. Aloure os dentes de alho esmagados e o talo de aipo cortado em lâminas finas com a Becel com óleo de Noz, junte os cogumelos preparados e salteie sobre lume médio a forte.
4. Lave o tomate cereja e corte-os ao meio.
5. Junte aos cogumelos à massa, bem escorrida, o tomate cereja e as folhas de rúcula. Misture bem e coloque no recipiente de serviço.
6. Salpique com as nozes grosseiramente picadas e o queijo parmesão cortado em lascas.
7. Sirva sem demora.

Saboroso!