

Pratos Principais | Pizzas e Massas

Penne com Molho Cremoso de Cogumelos e Alecrim

15 min. | Fácil | Económico | 2 doses

Ingredientes

200 g de massa penne
1 c. de sopa de farinha
3 c. de sopa de Leite em Pó NIDO
2 c. de sopa de manteiga
1,5 chávena de água
1 punhado de alecrim picado
200 g de cogumelos frescos
sal q.b.
pimenta q.b.

Informação nutricional

Energia	581,6 kcal	29%*
Proteínas	19,6 g	39%*
Lípidos	17,5 g	25%*
Hidratos de Carbono	85,4 g	33%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

1. Coza a massa de acordo com as instruções da embalagem.
2. Numa frigideira frite os cogumelos com 1 colher de opa de manteiga. Retire os cogumelos e reserve.
3. Na frigideira coloque a farinha e a restante manteiga e deixe cozinhar cerca de 2 minutos. Junte o leite em pó NIDO e a água aos poucos mexendo sempre. Deixe engrossar e junte o alecrim picado e sal.Envolva a massa com o molho e os cogumelos. Sirva polvilhado com pimenta.