



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

<b>Energia</b>	581,6 kcal	29%*
<b>Proteínas</b>	19,6 g	39%*
<b>Lípidos</b>	17,5 g	25%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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. Envolve a massa com o molho e os cogumelos. Sirva polvilhado com pimenta.