



Pratos Principais Pizzas e Massas

Esparguete com Cogumelos e Fígado

🕒 25 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 4 doses

Ingredientes

- 30 g de manteiga
- 30 g de farinha
- salsa q.b.
- 350 g de esparguete
- 1,4 dl de água
- 450 g de fígado suíno (cortado em pedacinhos)
- 100 g de bacon (cortado em pedacinhos)
- 225 g de cogumelos (cortados)
- 1 dente de alho (esmagado)

Informação nutricional

Energia	640,3 kcal	32%*
Proteínas	39,4 g	79%*
Lípidos	22,4 g	32%*
Hidratos de Carbono	68,4 g	26%*

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

Preparação

- 1 Coloque todos os ingredientes para o molho num tacho, mexa e tape.
- 2 Deixe cozinhar cerca de 45 minutos, em lume brando, mexendo ocasionalmente.
- 3 Coza o esparguete à parte e coloque-o depois numa travessa.
- 4 Misture a manteiga com a farinha e junte ao preparado do molho, já pronto, até este engrossar.
- 5 Sirva em pequenas porções.