



MOLHO COM COGUMELO SHIMEJI

Consumidos desde a idade antiga, os cogumelos são classificados como fungos. Estes tortulhos são considerados especiarias nobres na culinária, pois seu sabor único e diferenciado garante um toque especial na preparação de massas e possuem um elevado valor nutritivo e potencial medicinal.

Modo de Preparo do Molho

Durante o cozimento da massa, numa frigideira, coloque o tempero junto com duas colheres de margarina. Depois que ela derreter, despeje o shimeji. Refogue até toda a água evaporar e acrescente o molho de soja. Desligue o fogo e coloque a salsinha. Em outra panela, derreta o resto da margarina. Acrescente o creme de leite e parte do leite. Separe um pouco do leite para dissolver a farinha e acrescentá-la ao creme. Mexa até engrossar. Agora é só misturar o shimeji e deixar ferver. Para decorar, use queijo parmesão, salsinha e um pouco mais de cogumelo.

Modo de Preparo da Massa

As massas **Ecco Vero** por serem secas naturalmente, seus ninhos ficam mais grudados. Coloque água para ferver, na proporção de 1 litro de água para 100g de massa. Não precisa de óleo na água, se quiser colocar sal, fique a vontade. Levantando fervura, coloque os ninhos um a um e aguarde levantar fervura novamente. Os ninhos vão inchando e se soltando, após 5 minutos de fervura, faça movimentos leves e circulares com um garfo, até que os ninhos se soltem completamente. Então é só provar e deixar ao seu gosto. Lembrando que as massas **Ecco Vero** não se desmancham facilmente, permanecendo consistente durante muito tempo. Ao final, basta escorrer e pronto.

Ingredientes para 250g de pasta

200g de cogumelo shimeji;

4 colheres (sopa) de margarina;

1 caixa de creme de leite;

1 xícara e meia de leite;

2 colheres (sopa) de farinha de trigo;

2 colheres (sopa) de molho de soja;

Tempero feito com alho, sal, pimenta, salsinha e queijo parmesão ralado.