MASSA AO FUNGHI CREMOSO SEM LACTOSE E TOMATE CEREJA SALTEADOS DRY HUB

INGREDIENTES

250 g (meio pacote) de fettuccine ou qualquer tipo de spaghetti

PARA O MOLHO40 g de funghi

1 xícara de água

1/2 cebola picadinha

2 alhos picadinhos

1 caixa de creme de leite (usei o sem lactose)

2 colheres (sopa) rasas de amido de milho

100ml de leite sem lactose

1 colher (sopa) de manteiga

3 colheres (sopa) de salsa picadinha

3 colheres (sopa) de queijo ralado

PARA O TOMATE SALTEADO10 tomates cereja

1 colher de sopa de tempero Dry Hub em pó (caso não tenha, pode ser umas 7 folhas de manjericão, só pra dar um gostinho ao tomate mesmo)

1 colher de sopa de manteiga

MODO DE PREPARO

Pique ou cortar com uma tesoura o funghi em varios pedacinhos de 1,5cm e deixe de molho em uma xícara de água fervente

Deixe descansar por uns 20 minutos

Coe o funghi e esprema ele bem

Reserve a água do funghi para depois

Em uma frigideira, derreta a colher de manteiga, adicione todos os tomates e tempere com sal e a colher de Dry Hub em pó (ou o manjericão caso voce não tenha Dry Hub)

Tampe e frite por uns 5 minutos em fogo baixo e vá sacudindo a frigideira o tempo todo fazendo os tomates saltearem lá dentro

Quando o tomate começar a ficar murchinho ou mais molinho, pode desligar o fogo e deixar os tomates descansando na frigideira para depois

Em uma panela com o fundo largo, frite a cebola no azeite de oliva e o quando começar a ficar transparente, adicione o alho por mais 1 minuto

Adicione a colher de manteiga, o funghi e tempere com o sal e pimenta

Misture um pouquinho e deixe toda essa delícia fritar por uns 3 minutos

Adicione a água do molho do funghi que você havia reservado anteriormente e deixe cozinhar por 10 minutos

Desligue o fogo e adicionar o creme de leite

Misture tudo muito bem para o molho ficar uniforme

Em um copo, misture o leite e o amido de milho (é importante fazer essa misturinha separada para o amido de milho não empelotar e o molho ficar cremoso) e adicione essa misturinha no molho todo

Misture tudo para engrossar

Corrija o sal, adicione o queijo ralado e a salsinha, misture tudo ja tá muito gostoso (Costumo deixar o molho um pouco mais salgado pois quando eu adiciono a massa acaba acaba perdendo um pouco do sal)

Faça a massa em outra panela conforme as instrucoes da embalagem

Escorra e adicione ao molho misturando tudo

Sirva os pratos com a massa e finalize com o tomate em cima e decore com mais um pouco de queijinho ralado

Essa receita serve 2 pessoas com bastante fome

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/6616-massa-ao-funghi-cremoso-sem-lactose-e-tomate-cereja-salteados-dry-hub.html