

# TORTELLINI COM COGUMELOS E OVO



## CONFEÇÃO

1. Colocar 1,2 ltº de água e sal, programar 120 graus, 10 minutos deixar ferver.

---
2. Adicionar a massa e cozer a 100 graus, no tempo indicado na embalagem, colocar os ovos e ervilhas no cesto onde a água têm de chegar ao cesto para poder cozer-las.(verificar se têm água a mais ou em falta).

---
3. Retirar o cesto com os ovos e ervilhas e reservar.

---
4. Escorrer a massa, reservar.

---
5. Colocar numa taça de barro ou outra e colocar as ervilhas, cogumelos escorridos a massa e adicionar o molho de natas por cima e com o auxílio de uma colher ver se o molho passa para baixo.

---
6. Descascar os ovos e cortar em rodelas e colocar por cima e polvilhar com um pouco de queijo mozarella e oregãos.

---
7. Levar ao forno por 20 a 30 minutos a 180 graus.

---
8. <https://odocenucaamargouu.blogspot.pt/2017/12/tortellini-com-cogumelos-e-ovo.html>

---

## INGREDIENTES

- 1 EMB DE TORTELLINI COM SABOR A PRESUNTO OU QUEIJO (PREFIRO PRESUNTO)
- 1 PACOTE DE MOLHO DE NATAS PARA MASSA (SE GOSTAREM COM BASTANTE MOLHO COLOCAR 2 PACOTES)
- 50 GR DE ERVILHAS (DESCONGELADAS)
- 1 LATA DE COGUMELOS LAMINADOS
- 2 OVOS
- SAL, QUEIJO RALADO MOZARELLA,
- OREGÃOS Q.B.