Massas

Receita de Fã
Fácil
25 Min.
4-5 Doses

TAGLIATELLE CREMOSA COM SALMÃO FUMADO E COGUMELOS FRESCOS

INGREDIENTES

- 250 GR DE MASSA TAGLIATELLE
- 1,5 LT DE ÁGUA QUENTE
- 1 FIO DE AZEITE
- SAL Q.B.
- 150 GR DE COGUMELOS FRESCOS (BRANCOS)
- 160 GR DE SALMÃO FUMADO (USEI 2 EMBALAGENS DA MARCA CONTINENTE)
- 1 C. SOPA DE MANTEIGA
- 200 ML ÁGUA DA COZEDURA DA MASSA
- 2 C. SOPA DE FARINHA MAIZENA
- PIMENTA Q.B.
- ORÉGÃOS Q.B.

CONFEÇÃO

1. Colocar o acessório misturador na taça, a água a ferver, o fio de azeite, o sal e a tagliatelle. Selecionar a V. 2, 100°, 8 a 10 min (conforme o gosto).

2. Após a tagliatelle estar cozida, retirar e coar (reservando 200 ml da água da cozedura). Passar a tagliatelle por água fria (para parar o processo de cozedura) e reservar.

3. Sem lavar a taça e com o mesmo acessório, colocar a manteiga e selecionar a V. 2, 95°, 45 segs.. Adicionar os cogumelos laminados finamente, uma pitada de sal e selecionar mais 4 min.

4. Entretanto misturar muito bem a farinha maizena no caldo da cozedura reservado e juntar aos cogumelos. Selecionar V. 2, 95°, 5 min.

5. Juntar o salmão fumado partido em tiras aos cogumelos, a pimenta e selecionar mais 1,30 min.

6. Por fim, colocar a tagliatelle num prato de servir, o preparado de cogumelos e envolver bem.

7. Polvilhar com orégãos e servir se imediato.

8. Sugestão: servir com uma salada fresca.