

TORTELLINI DE ESPINAFRES



CONFEÇÃO

1. Prepare os ingredientes.

2. Deite o óleo dentro da cuba.

3. Adicione as cebolas e os cogumelos. Deixe refogar durante alguns minutos. Acrescente os espinafres e deixe cozinhar mexendo.

4. Quando os espinafres estiverem cozidos, acrescente a massa, a água, o sal e a pimenta. Mexa.

5. Tempo de cozedura: 3 minutos.

6. Coloque as natas. Feche e deixe repousar durante 1 minuto. Sirva com o queijo parmesão.

INGREDIENTES

- 600 GR DE TORTELLINI DE ESPINAFRES E RICOTTA (OU OUTRO A GOSTO)
- 200 GR DE ESPINAGRES, SEM TALOS E CORTADOS
- 200 GR DE COGUMELOS FRESCOS, CORTADOS OU MEIO OU EM QUARTOS
- 1/2 CEBOLA PICADA FINAMENTE
- 20 DE ÁGUA
- 20 CL DE NATAS
- 2 CS DE ÓLEO
- 4 CS DE QUEIJO PARMESÃO RALADO
- SAL, PIMENTA