

TAGLIATELLE DE COURGETTE E CENOURA



INGREDIENTES

- 1 COURGETE CORTADA EM TIRAS
- 1 CENOURA CORTADA EM TIRAS
- 1 CEBOLA
- 8 COGUMELOS PORTOBELLO PEQUENOS-MÉDIOS
- TEMPERO: AZEITE, SAL, ALHO, GENGIBRE, MALAGUETA, OREGÃOS

CONFEÇÃO

1. Secar os cogumelos durante 10min e juntar o tempero a gosto.

2. Acrescentar a cenoura e deixar cozinhar durante 5 min.

3. Juntar a cebola e as tiras de courgete e deixar mais 10 min.

4. No fim separar os cogumelos, recheá-los com queijo e levar a derreter 5 min (opcional).
