Linguini Funghi ao limão-siciliano com Camembert

Tempo de Preparo: 00:30

Rende: 4 Porções

Ingredientes

- 2 unidades de Queijo Camembert Tirolez
- 250 g de linguini grano duro
- 250 g de shiitake fresco
- 250 g de shimeji fresco
- 1 colher de sopa de azeite extra virgem
- 1 colher de sopa de molho shoyu
- 500 ml de Creme de Leite Fresco Tirolez
- Tomilho fresco picado a gosto
- Raspas de 1 limão-siciliano
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

Modo de Preparo

Corte o Queijo Camembert Tirolez em cubos e reserve. Primeiro, corte os shiitakes em tiras, descartando o caule.

Para o shimeji, corte a base que os une e, depois, solte uns dos outros. Reserve.

Aqueça uma frigideira grande e, quando estiver bem quente, coloque o azeite.

Em seguida, refogue os cogumelos. Depois que murcharem, acrescente o molho shoyu e refogue mais um pouco.

Na sequência, acrescente o Creme de Leite Fresco Tirolez e o Queijo Camembert Tirolez.

Quando ferver, abaixe o fogo e deixe cozinhar por 15 minutos, mexendo de vez em quando.

Depois, acrescente o tomilho, as raspas de limão e acerte os temperos.

Enquanto isso, cozinhe a massa em água fervente e abundante com sal.

Coloque a massa cozida em uma travessa e cubra com o molho. É uma delícia!