

Esparguete com Natas, Fiambre e Cogumelos

INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS:

300g de esparguete
350g de fiambre cortado em cubinhos
300g de cogumelos frescos
Azeite
3 dentes de alho picados
350 ml de natas
Sal
Pimenta
Folhas de orégãos secas
Queijo parmesão (opcional)



Tempo de preparação: 25 minutos

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Video: Sandro Vilar

Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f16/esparguete-natas-fiambre-cogumelos-43103/>

PREPARAÇÃO

1. Corte os cogumelos em fatias finas.
 2. Numa panela com água a ferver, tempere com sal e adicione um fio de azeite para que a massa não cole. Coloque o esparguete e mexa com um garfo. Deixe cozer durante 7 minutos e quando estiver al dente, retire. Escorra a massa e passe por um pouco de água fria para que não coza mais.
 3. Numa frigideira grande, leve ao lume aproximadamente 2 colheres de sopa de azeite e o alho. Mexa e logo que comece a aquecer, adicione os cogumelos. Tempere com sal e pimenta. Deixe cozinhar em lume médio até que os cogumelos comecem a perder a água.
 4. Quando os cogumelos começarem a perder a água, coloque em lume forte e junte o fiambre. Mexa bem até que aqueça. Adicione as natas e mexa até que o molho comece a ferver.
 5. Junte o esparguete e misture bem. Por fim, apague o lume e misture folhas de orégãos secas a gosto.
 6. Depois do esparguete servido, se quiser, espalhe por cima, lascas de queijo parmesão.
- A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!