

TAGLIATELLE COM SALMÃO FUMADO E COGUMELOS

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 2 PESSOAS

250g de tagliatelle fresco
Azeite q.b.
1 colher de sopa de manteiga
150g de cogumelos frescos cortados ao meio
200g de salmão fumado cortado em tiras
30 ml de vodka
200 ml de natas light
Orégãos
Sal q.b.
Pimenta q.b.



Tempo de preparação: 15 minutos
Custo: 6.80 € | Custo por pessoa: 3.40 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f25/tagliatelle-salmaa-fumado-cogumelos-21913/>

PREPARAÇÃO

1. Numa panela com água a ferver, tempere com sal e um fio de azeite. Coloque a massa a cozer conforme as instruções da embalagem (~3 minutos)
2. Num tacho, leve ao lume a manteiga e deixe derreter. Junte os cogumelos. Tempere com uma pedrinha de sal e deixe cozinhar aproximadamente 4 minutos.
3. Depois da massa cozida escorra-a. Passe-a por água fria.
4. Aos cogumelos, junte as natas. Mexa e deixe ferver. Quando começar a ferver, junte a vodka e o salmão. Tempere com pimenta. Mexa e deixe cozinhar durante 1 minuto.
5. Por fim, adicione a massa e envolva. Tempere com os orégãos e misture bem. E está pronta a servir.