

LINGUINE COM ESTUFADO DE COGUMELOS E BERINGELA

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS

350g de linguine com pesto
3 colheres de sopa de azeite
1 cebola picada
2 dentes de alho picados
1 folha de louro
600g de tomate maduros cortados em cubinhos
250 ml de caldo natural de legumes
300g de cogumelos frescos cortados em quartos
1 beringela média cortada em cubinhos
2 colheres de sopa de folhas de manjeriço frescas cortadas em juliana
Queijo parmesão para ralar na hora
Sal q.b.
Pimenta q.b.



Tempo de preparação: 25 minutos
Custo: 4.40 € | Custo por pessoa: 1.10 €

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

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f25/linguine-estufado-cogumelos-beringela-40524/>

PREPARAÇÃO

1. Numa panela com água a ferver, tempere com sal. Coloque a massa. Mexa com um garfo e deixe cozer durante 7 minutos. Depois da massa cozida, escorra-a. Passe por um pouco de água fria para que não coza mais.
2. Entretanto, num tacho largo leve ao lume o azeite, a cebola, o alho e a folha de louro. Mexa e deixe refogar sem deixar alourar. Ao refogado, junte o tomate e deixe refogar mais um pouco. Quando o tomate estiver bem refogado, junte o caldo de legumes. Mexa e deixe cozinhar aproximadamente 5 minutos até que o molho fique bem apurado.
3. Quando o molho estiver apurado, junte os cogumelos, a beringela e as folhas de manjeriço. Tempere com sal e pimenta. Mexa e deixe cozinhar em lume forte durante 5 minutos. Passado os 5 minutos, retire do lume. Sirva a massa com os legumes por cima e polvilhada com o queijo ralado. A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!