

TAGLIATELLE SALTEADO COM ESPINAFRES E COGUMELOS

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 6 PESSOAS

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 20 MINUTOS

300g de tagliatelle verde
300g de cogumelos frescos laminados
300g de espinafres congelados
150 ml de azeite
4 dentes de alho picados
Sal q.b.

PREPARAÇÃO

1. Numa panela com água a ferver, tempere com sal.
Junte o tagliatelle e um fio de azeite.
Deixe cozer durante 10 minutos.
Depois da massa cozida, escorra.
2. Numa outra panela com água a ferver, tempere com sal.
Junte os espinafres e deixe cozer durante 5 minutos.
Depois de cozidos, escorra os espinafres.
3. Numa frigideira leve ao lume metade do azeite e metade dos alhos.
Mexe e deixe aquecer.
Junte os cogumelos, mexa e deixe fritar até a água secar.
4. Numa outra frigideira leve ao lume o restante azeite e os restantes alhos.
Deixe aquecer um pouco e junte os espinafres.
Mexe e deixe fritar durante 2 minutos.
Junte a massa e envolva bem.
Junte os cogumelos, misture tudo e deixe fritar durante 3 minutos.
Depois de tudo salteado está pronto a servir.

Custo: 3.50 € ; Custo por pessoa: 0.58 €

<http://www.saborintenso.com/f22/tagliatelle-salteado-espinafres-cogumelos-5/>

www.saborintenso.com