

SEMANA PROMOCIONAL FRUTOS SECOS E CASTANHAS
MASSA COM CASTANHAS E COGUMELOS

X4 INGREDIENTES

500 g de **CASTANHAS** descascadas congeladas – água - sal - 100 g de fiambre de peru - 200 g de cogumelos - azeite - 400 g de macarrão ou penne - pimenta - noz moscada - 100 g de queijo creme com ervas - 1 dl de leite - 1 colher de chá de tomilho ou orégãos



Leve as **castanhas** ao lume num tacho com **água** temperada com **sal** e deixe ferver cerca de 10 minutos. Entretanto, leve ao lume o **fiambre** aos bocados numa frigideira e deixe-o alourar enquanto lava e enxuga muito bem os **cogumelos**. Junte o **azeite** ao **fiambre** e, quando derreter, adicione os **cogumelos** cortados em pedaços e deixe saltear. Coe as **castanhas**, reservando a **água** onde cozeram. Pique grosseiramente as **castanhas** e junte-as aos **cogumelos**. Tempere com **sal**, **pimenta** moída na altura e uma pitada de **noz-moscada**. Adicione ao caldo das **castanhas** a **água** necessária para cozer a massa e leve de novo ao lume. Quando ferver introduza a **massa** e deixe cozer até estar *al-dente*. Misture o **queijo creme** com o **leite** e o **tomilho/oregãos** e deite na frigideira. Deixe levantar fervura e junte a **massa** escorrida. Envolve bem a **massa** no **molho** e coloque no recipiente onde vai servir.

SEMANA PROMOCIONAL FRUTOS SECOS E CASTANHAS
MASSA COM CASTANHAS E COGUMELOS

X4 INGREDIENTES

500 g de **CASTANHAS** descascadas congeladas – água - sal - 100 g de fiambre de peru - 200 g de cogumelos - azeite - 400 g de macarrão ou penne - pimenta - noz moscada - 100 g de queijo creme com ervas - 1 dl de leite - 1 colher de chá de tomilho ou orégãos



Leve as **castanhas** ao lume num tacho com **água** temperada com **sal** e deixe ferver cerca de 10 minutos. Entretanto, leve ao lume o **fiambre** aos bocados numa frigideira e deixe-o alourar enquanto lava e enxuga muito bem os **cogumelos**. Junte o **azeite** ao **fiambre** e, quando derreter, adicione os **cogumelos** cortados em pedaços e deixe saltear. Coe as **castanhas**, reservando a **água** onde cozeram. Pique grosseiramente as **castanhas** e junte-as aos **cogumelos**. Tempere com **sal**, **pimenta** moída na altura e uma pitada de **noz-moscada**. Adicione ao caldo das **castanhas** a **água** necessária para cozer a massa e leve de novo ao lume. Quando ferver introduza a **massa** e deixe cozer até estar *al-dente*. Misture o **queijo creme** com o **leite** e o **tomilho/oregãos** e deite na frigideira. Deixe levantar fervura e junte a **massa** escorrida. Envolve bem a **massa** no **molho** e coloque no recipiente onde vai servir.

SEMANA PROMOCIONAL FRUTOS SECOS E CASTANHAS
MASSA COM CASTANHAS E COGUMELOS

X4 INGREDIENTES

500 g de **CASTANHAS** descascadas congeladas – água - sal - 100 g de fiambre de peru - 200 g de cogumelos - azeite - 400 g de macarrão ou penne - pimenta - noz moscada - 100 g de queijo creme com ervas - 1 dl de leite - 1 colher de chá de tomilho ou orégãos



Leve as **castanhas** ao lume num tacho com **água** temperada com **sal** e deixe ferver cerca de 10 minutos. Entretanto, leve ao lume o **fiambre** aos bocados numa frigideira e deixe-o alourar enquanto lava e enxuga muito bem os **cogumelos**. Junte o **azeite** ao **fiambre** e, quando derreter, adicione os **cogumelos** cortados em pedaços e deixe saltear. Coe as **castanhas**, reservando a **água** onde cozeram. Pique grosseiramente as **castanhas** e junte-as aos **cogumelos**. Tempere com **sal**, **pimenta** moída na altura e uma pitada de **noz-moscada**. Adicione ao caldo das **castanhas** a **água** necessária para cozer a massa e leve de novo ao lume. Quando ferver introduza a **massa** e deixe cozer até estar *al-dente*. Misture o **queijo creme** com o **leite** e o **tomilho/oregãos** e deite na frigideira. Deixe levantar fervura e junte a **massa** escorrida. Envolve bem a **massa** no **molho** e coloque no recipiente onde vai servir.

SEMANA PROMOCIONAL FRUTOS SECOS E CASTANHAS
MASSA COM CASTANHAS E COGUMELOS

X4 INGREDIENTES

500 g de **CASTANHAS** descascadas congeladas – água - sal - 100 g de fiambre de peru - 200 g de cogumelos - azeite - 400 g de macarrão ou penne - pimenta - noz moscada - 100 g de queijo creme com ervas - 1 dl de leite - 1 colher de chá de tomilho ou orégãos



Leve as **castanhas** ao lume num tacho com **água** temperada com **sal** e deixe ferver cerca de 10 minutos. Entretanto, leve ao lume o **fiambre** aos bocados numa frigideira e deixe-o alourar enquanto lava e enxuga muito bem os **cogumelos**. Junte o **azeite** ao **fiambre** e, quando derreter, adicione os **cogumelos** cortados em pedaços e deixe saltear. Coe as **castanhas**, reservando a **água** onde cozeram. Pique grosseiramente as **castanhas** e junte-as aos **cogumelos**. Tempere com **sal**, **pimenta** moída na altura e uma pitada de **noz-moscada**. Adicione ao caldo das **castanhas** a **água** necessária para cozer a massa e leve de novo ao lume. Quando ferver introduza a **massa** e deixe cozer até estar *al-dente*. Misture o **queijo creme** com o **leite** e o **tomilho/oregãos** e deite na frigideira. Deixe levantar fervura e junte a **massa** escorrida. Envolve bem a **massa** no **molho** e coloque no recipiente onde vai servir.