



# MASSA COZIDA VEGETARIANA

## Ingredientes

*Para 2 pessoas*

230g de penne  
2 colheres de chá de azeite  
220g de cogumelos portobello  
1 colher de chá de manjericão seco  
1 colher de chá de orégãos secos  
2 dentes de alho  
1 frasco de molho para esparguete  
200g de queijo mozzarella ralado  
200g de queijo Gorgonzola

## Passos

- 1.** Ponha a ferver uma panela grande com água ligeiramente salgada. Junte a massa e deixe cozer durante 8-10 minutos ou até ficar al dente; escorra. Despeje um copo de água gelada sobre a massa para interromper a cozedura, mas não enxague completamente.
- 2.** Pré-aqueça o forno a 175°. Recubra o interior duma travessa de vidro com azeite. Aqueça 2 colheres de sopa de azeite numa frigideira grande. Junte cogumelos. Cozinhe durante 2 minutos, adicione manjericão, orégãos e alho, e cozinhe durante mais 1 minuto. Junte molho à mistura dos cogumelos e mexa.
- 3.** Para montar, despeje molho no fundo da travessa até cobrir. Junte o molho e a massa restantes. Ponha um terço da massa salteada por cima do molho na travessa. Cubra com 1/3 do queijo mozzarella e metade do queijo gorgonzola. Repita os passos para uma segunda camada. Ponha o último terço da massa na travessa e termine com o último terço do queijo mozzarella.
- 4.** Asse durante 30-45 minutos, ou até o queijo ficar dourado. Sirva.