



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.