

## **Penne com três queijos e cogumelos porcini**



Ingredientes: 1 embalagem de massa penne  
1 chávena de água  
1 chávena de cogumelos porcini  
2 colher de sopa de manteiga  
1 unidade de cebola picada  
1 colher de chá de tomilho fresco  
3 colher de sopa de farinha  
2.5 chávena de leite  
0.125 colher de chá de noz moscada  
0 totaste de sal e pimenta preta  
100 grama de queijo fontina  
1 chávena de queijo ricota  
1 chávena de queijo parmesão ralado

### Instruções de preparação:

Coloque água a ferver. Adicione a massa e cozinhe 2 minutos a menos do que as intruções mencionam. Escorra e volte a colocar na panela. Enquanto isso, pré-aqueça o forno no máximo. Coloque os cogumelos porcini em água fervida e deixe repousar 15 minutos. Com uma escumadeira, retire o porcini. Pique e reserve. Coe o líquido de imersão numa peneira forrada com papel e reserve. Derreta a manteiga em lume médio. Adicione a cebola e cozinhe 8 a 9 minutos ou até ficar macia e levemente dourada, mexendo ocasionalmente. Mexa os porcini e tempere com tomilho. Polvilhe farinha sobre a mistura de cebola numa panela, cozinhe por 1 minuto. Mexa. Misture o leite, os cogumelos, a noz-moscada, 1 colher de chá de sal, e 1/4 colher de chá de pimenta. Aqueça até ferver sobre lume médio-alto e cozinhe 2 a 3 minutos ou até engrossar ligeiramente, mexendo frequentemente. Adicione o molho de porcini à massa. Junte os queijos Fontina, ricota e 1/2 chávena de parmesão. Coloque a massa numa

assadeira e polvilhe com o restante queijo parmesão. Asse por 30 minutos.

Sugestões Adicionais: