



Rigatoni ao molho de pinhão, alho poró e cogumelo



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

00:15

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Leite	4 xícaras (chá)	800 ml
Molho branco bechamel AJINOMOTO®	8 colheres (sopa)	80 g
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	2 colheres (sopa)	30 ml
Cebola (picada)	1 unidade média	150 g
Alho poró (em fatias finas)	2 talos	200 g
Champignon em conserva (cortado em 4)	2 xícaras e meia (chá)	400 g
Pinhão (pré-cozido, sem casca e fatiado)	2 xícaras (chá)	200 g
Vinho branco seco	3 colheres (sopa)	45 ml
Sal	Meia colher (chá)	2,5 g
Pimenta-do-reino	2 pitadas	0,5 g
Cebolinha-verde (picada)	Meia xícara (chá)	20 g
Massa rigatoni (cozida)	2 pacotes	1 kg

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Salsa (finamente picada)	2 ramos	10 g
Queijo parmesão (ralado)	1 xícara (chá)	100 g

Modo de Preparo

1. Em uma panela média, coloque 700 ml do leite e leve ao fogo alto até ferver.
2. Enquanto isso, em um bowl pequeno, misture o restante do leite com o Molho Branco Bechamel Ajinomoto® e junte ao leite fervido previamente, mexendo sem parar até encorpar. Retire do fogo, cubra com plástico-filme e reserve.
3. Em uma frigideira grande, coloque o Azeite TERRANO™ e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a cebola, o alho poró e os cogumelos, e refogue por 3 minutos, ou até ficarem macios. Acrescente o pinhão fatiado e refogue por mais 1 minuto.
4. Adicione o vinho e, com a ajuda de uma espátula, raspe o fundo da frigideira. Junte o molho branco já preparado e tempere com o sal, a pimenta-do-reino e a cebolinha.
5. Misture ao rigatoni, finalize com a salsa e com o queijo e sirva em seguida.