

Linguine ao Funghi Secchi

Ingredientes:

- 50 g de funghi secchi
- 1 pacote de massa de Linguine Barilla (caixa azul)
- 2 xícaras de água morna
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 xícara de água do funghi coada
- 1/2 litro de creme de leite fresco
- Sal e pimenta a gosto
- 1 cebola ralada ou cortada em cubinhos pequenos e uniformes (brunoise)
- 1 xícara de vinho branco seco
- 100 g de bacon em cubinhos
- 5 dentes de alho picadinhos
- 1 tablete de caldo de Funghi ou de carne



Preparo:

1. Lave os cogumelos em água corrente, para que qualquer resíduo possa ser removido.
2. Separe um recipiente que comporte a quantidade de cogumelos que se deseja hidratar e acomode-os no mesmo.
3. Ferva uma quantidade de água suficiente para cobrir os cogumelos (aproximadamente 2 xícaras de água).
4. Despeje a água fervente sobre o cogumelos e deixe-os de molho por meia hora para hidratar. Após hidratados, esprema para sair o excesso de água
5. Escorra a água dos cogumelos, coe e reserve para utilização no molho. Esta água é extremamente rica em sabor.
6. Em 1 fio de azeite frite o bacon.
7. Em seguida frite a cebola até ficar translúcida.
8. Junte o alho picadinho.
9. Após hidratar os funghis, corte-os em pedaços menores.
10. Quando o alho e a cebola, estiverem dourados, junte o funghi já hidratado e picado ao refogado, e salteie por 1 ou 2 minutos.
11. Adicione o vinho, junte o caldo de funghi (ou de carne) e a manteiga.
12. Acrescente o creme de leite fresco mais a água do funghi coada e deixe o molho reduzir em fogo médio por uns 10 minutinhos.
13. Acerte o sal e a pimenta do reino (se necessário).
14. Cozinhe a massa "al dente" para não deixar o macarrão passar do ponto.
15. Despeje a massa dentro do molho, mexa bem e sirva em seguida.