



INGREDIENTES 20g [COGUMELOS PORCINI](#) da Cuesta Sabores hidratados 20g [C](#)

[OGUMELOS SHIITAKE](#)

da Cuesta Sabores hidratados

20g

[COGUMELOS CHILENOS](#)

da Cuesta Sabores hidratados

1 xícara de água quente

½ xícara de vinho tinto

2 xícaras de caldo de legumes

2 colheres de azeite

1 cebola em cubos

2 dentes de alho, picados

1 pimenta dedo de moça picada sem as sementes

1 colher de sopa de farinha de trigo

2 colheres de manteiga

10g Tempero

[FRENCH](#)

da Cuesta Sabores

300g de Fettuccine, cozidos de acordo com as instruções

Sal e pimenta do reino

MODO DE PREPARAR

Em uma tigela, adicione os cogumelos secos em água quente.

Deixe-os hidratar durante pelo menos 30 minutos.

Em uma panela grande, aqueça o azeite em fogo médio e refogue as cebolas até ficarem translúcidas.

Adicione o alho e a pimenta e refogue por um acréscimo de 2 minutos.

Adicione os cogumelos que foram reconstituídos em água, poupando o líquido.

Misture e refogue por 10 minutos. Adicione no vinho tinto e cozinhe até o vinho ser quase evaporado.

Despeje o líquido dos cogumelos que foram reconstituídos.

Cozinhe até que o líquido tenha reduzido à metade.

Em uma tigela pequena, misture a manteiga amolecida e a farinha com um garfo.

Adicione a mistura de manteiga e a farinha aos cogumelos, mexendo bem e cozinhe por 2 minutos.

Adicione o caldo e cozinhe até que o molho é reduzido e engrossado a consistência desejada.

Adicione o Tempero FRENCH e tempere com sal e pimenta do reino à gosto.

Retire 1/3 dos cogumelos e misture o Fettuccine quente ao restante na panela.

Coloque conteúdo da panela em uma travessa e jogue o ragu uniformemente para cobrir o macarrão.