**MASSA AO MOLHO DE LINGUIÇA E COGUMELOS**

*Ingredientes* (para 4 pessoas) – *tempo de preparo: +/- 40 minutos*

320 g. de massa (aconselhamos parafusos ou linguine)

300 g. de cogumelos porcini (em alternativa shitake)

100 g. vinho branco

300 g. linguiça toscana

100 g. creme de leite fresco líquido

1 dente de alho

Alecrim

Azeite extra virgem de oliva

Sal

Pimenta do reino

*Modo de Preparo*

Depois de limpar e lavar os cogumelos corte-os em fatias finas de poucos milímetros de espessura. Separe e guarde em uma tigela.

Coloque em um frigideira em fogo baixo azeite extra virgem e um dente de alho levemente amassado e com a casca, quando o azeite começar a fritar acrescente o miolo da linguiça esmiuçada e sem pele. Deixe cozinhar suavemente a carne por alguns minutos até começar a ficar de cor bruno, aí aumente o fogo e acrescente os cogumelos precedentemente cortados. Deixe cozinhar por poucos minutos e retire o alho quando o líquido do cozimento aparecerá na frigideira. Acrescente o alecrim (melhor se fresco) e deixe cozinhar por alguns minutos até que o liquido de cozimento evapore. Em seguida junte o vinho branco, acrescente sal e pimenta a gosto e continue o cozimento do molho em fogo baixo.

Enquanto o vinho branco evapora na frigideira coloque uma panela com água no fogo para o cozimento da massa, e em seguida acrescente o creme de leite ao molho, regulando com pimenta do reino. Quando a massa estiver cozida, escorra, deixando um pouco de água de cozimento para o molho (deve acrescentar mais ou menos água ao molho para dar a consistência desejada) e coloque a massa na frigideira com o molho, misturando por 2 minutos.

Logo depois sirva quente.