

Raviolis de cogumelos Porcini

Tempo total **20 Mins.** **20 Mins.** Tempo de preparação

Informação nutricional (por porção)
1.744 kJ / 417 kcal

Gorduras totais: **27,5 g** Proteína: **10,8 g**
Hidratos de carbono: **31,2 g**

INGREDIENTES

4 Porções

300 g	de massa pronta
500 g	de cogumelos
2	cebolas
1	dente de alho
100 g	de manteiga
1 colher de chá	de pó de cogumelos porcini
1 pitada	de açúcar
2 colheres de sopa	<u>Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente</u>
3	hastes de salsa
1	gema de ovo
2	hastes de tomilho
25 g	de biscoitos Amaretti, esmigalhados

PREPARAÇÃO

Passo 1

Corte finamente os cogumelos. Salteie e pique finamente as cebolas e o alho.

Passo 2

Salteie todos os ingredientes em manteiga com 2 hastes de tomilho, e tempere com pó de porcini, açúcar e Kikkoman Molho de Soja. Reduza o calor e mexa até formar uma massa compacta. Coloque esta mistura numa taça.

Passo 3

Enxague e seque a salsa e, depois, corte e junte à mistura.

Passo 4

Estenda a massa e corte círculos com uma caneca. Pincele a massa cortada com a gema de ovo, encha com a mistura, dobre e pressione firmemente.

Passo 5

Antes de servir, cozinhe os raviolis em água a ferver 3-4 minutos e, depois escoe e acrescente um pouco de manteiga com os pedaços de amaretti.