

Macarrão com Caril de Cogumelos

Vegetariano —    40 min  4 pessoas

chef.continente.pt/receitas/macarrao-com-caril-de-cogumelos



Ingredientes

Azeite q.b.

Sal q.b.

600g de cogumelos frescos variados

30g de pasta de caril

40g de cebola

10g de alho

100g de tomate em cubos de lata

40g de maçã cortada em cubos

2 dl de leite de coco

500g de macarrão

3 cl de óleo alimentar

20g de folhas de majoricão

Coentros

Natas

Confeção

1. Coza o macarrão em água abundante com um fio de azeite e sal e deixe cozinhar durante aproximadamente 7 minutos. Leve ao lume uma panela com um fio de óleo alimentar. Corte os cogumelos em quartos e pique o alho. Refogue o alho e a cebola primeiro.
2. Adicione os cogumelos e deixe corar, juntamente com a pasta de caril. Descasque a maçã, corte em cubos e junte na panela, bem como o tomate. Mexa bem e tempere com sal e pimenta. Deixe estufar durante cerca de 5 minutos. Adicione o leite de coco e deixe cozinhar até ficar mais espesso e apurado, durante 20 minutos.
3. Escorra o macarrão e junte também na panela. Envolve tudo e adicione coentros picados. Sirva decorado com coentros e um fio de natas.