***Memória Descritiva***

***Fusilli* com molho de cogumelos**

**Ingredientes**

Para 2

175g de massa;

175g de cogumelos laminados;

125g de queijo esfarelado;

200ml de natas;

3 c. de sopa de azeite;

1 dente de alho, finamente picado;

Sal e pimenta;

2 c. de sopa de salsa fresca picada, para guarnecer.

**Confeção**

1. Leve água com sal a ferver numa panela. Junte a massa, deixe ferver e coza durante 8-10 minutos ou até ficar tenro.
2. Entretanto, aqueça o azeite numa frigideira de fundo pesado. Junte os cogumelos e frite em lume brando, mexendo sempre, durante 5 minutos. Adicione o alho e frite por mais 2 minutos.
3. Deite as natas, deixe ferver e coza durante 1 minuto até engrossar um pouco. Junte, mexendo, o queijo e cozinhe em lume brando até fundir. Não deixe que o molho ferva uma vez adicionado o queijo. Tempere com sal e pimenta e retire a frigideira do lume.
4. Escorra a massa e deite-a no molho. Agite bem para a envolver. Sirva o *fusilli* imediatamente, guarnecido com coentros ou salsa.

**Marta Santos, 8º 2ª EBLuísa Todi - Setúbal**