



MOLHO BOSCAIOLA

O molho do "lenhador" é um molho toscano que celebra os cogumelos

INGREDIENTES 4 PORÇÕES

- 4 colheres de sopa de azeite
- 1 xícara de vinho branco
- 300 g de cogumelos porcini frescos (ou um mix de cogumelos)
- 2 xícaras de tomates pelados
- 2 dentes de alho
- Salsinha
- 4 colheres de sopa de azeite
- Sal e pimenta do reino

A massa usada na Toscana é tradicionalmente o *pappardelle* ou *pici*.

1. Limpe e corte os cogumelos em fatias.
2. Em uma panela, aqueça o azeite e os dentes de alho, até que estejam dourados.
3. Junte o vinho branco e deixe ferver até evaporar.
4. Acrescente os tomates, sal e pimenta do reino e cozinhe por cerca de 15 minutos. Descarte o alho.
5. Junte os cogumelos e a salsinha e deixe cozinhar por mais 15 minutos.
6. Sirva imediatamente com a massa desejada.

Receita adaptada do site www.visittuscany.com