

Ingredientes

500 gramas de massa curta cozida al dente

100 gramas de damascos turcos cortados em cubos bem pequenos

Molho cremoso

50 gramas de manteiga sem sal

4 colheres das de sopa de cebola ralada

800 ml de leite integral frio

1 envelope de caldo de legumes 0% de gordura

1 colher das de sopa de farinha de trigo

250 gramas de requeijão cremoso de consistência firme

100 gramas de cogumelo paris laminado

30 gramas de queijo parmesão ralado fino

Sal, pimenta e noz-moscada ralada a gosto

Modo de preparo

Molho: Derreta a manteiga e doure a cebola. Misture bem o leite com caldo de legumes, a farinha de trigo e junte ao refogado misturando constantemente até obter um creme aveludado. Desligue o fogo e bata o creme com um mixer por dois minutos. Junte o requeijão cremoso, o cogumelo e os demais ingredientes. Tempere a gosto. Junte a massa cozida ao molho e deixe levantar fervura, junte os damascos e sirva com queijo ralado a gosto.