

## Ingredientes

500 gramas de massa curta cozida al dente

8 colheres das de sopa de azeite

### Molho de shimeji

800 gramas de cogumelos shimeji higienizados

1 xícara das de chá de cebolinha fresca fatiada

8 colheres das de sopa de molho de soja

## Modo de preparo

**Molho de shimeji:** coloque os cogumelos, a cebolinha e o shoyu no centro de uma folha de papel-alumínio e dobre unindo as pontas para não vazar o molho. Coloque o pacote em uma assadeira e leve ao forno pré-aquecido a 180°C por 20 minutos. Retire a assadeira do forno e abra o envelope com cuidado para não se queimar com o vapor.

Reserve.

**Massa:** em uma panela aqueça o azeite, junte a massa e o shimeji reservado. Misture delicadamente até incorporar o molho a massa e sirva bem quente.