



LINGUINI CON CHAMPIÑONES

Ingredientes:

- 200 g de tocino, picado
- ½ cebolla, picada
- 1 diente de ajo, picado finamente
- 2 cajitas de champiñones DEL FUERTE (380 g)
- Sal y pimienta, al gusto
- 3 Tetras de Puré de Tomate Condimentando DEL FUERTE (345g)
- 500 g de pasta linguini, cocida y escurrida

Procedimiento:

1. Calienta un sartén y fríe el tocino con la cebolla y el ajo agrega los Champiñones DEL FUERTE y sazona en caso de ser necesario.
2. Vierte el Puré de Tomate Condimentado DEL FUERTE y cocina durante unos minutos más.
3. Sirve la pasta, bañada con la salsa y ofrece.

Tiempo de preparación:

25 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

6