



PASTA CON SETAS

Ingredientes:

- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 5 cebollas cambray, picadas con rabos grueso
- 1 diente de ajo, picado finamente
- 600 g de setas, cortadas
- Sal y pimienta, al gusto
- 4 cucharadas de cilantro, picado
- 500 g de pasta fettuccine, cocida y escurrida
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- Peperoncino, para espolvorear
- Queso parmesano, para espolvorear

Procedimiento:

1. Calienta el aceite de oliva, fríe las cebollas con el ajo, agrega las setas y sazona al gusto deja cocinar por unos minutos. Espolvorea el cilantro, agrega la pasta caliente y mezcla.
2. En un plato hondo sirve la pasta, baña con un poco más de aceite de oliva, espolvorear el peperoncino y el queso parmesano.
3. Ofrece.

Tiempo de preparación:

25 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4