

Tagliatelle z grzybami

Autor: **Show**Przepisów: **226** Ocena: **1915**

3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 400 g makaronu tagliatelle
- 500 g świeżych grzybów (borowiki, kurki, podgrzybki, koźlarze) lub 250 g suszonych
- 3 łyżki oliwy
- 3 łyżki wytrawnego białego wina
- 1 mała cebula
- 1/2 pęczka natki pietruszki
- 200 g pomidorków koktajlowych lub cherry
- 2 łyżki startego parmezanu
- natka pietruszki

Sposób przygotowania:

- 1 Grzyby oczyść, umyj i pokrój na grubsze kawałki (jeśli używasz suszonych, musisz je wcześniej namoczyć). Cebulę posiekaj i zeszklij na oliwie. Wrzuć grzyby i duś 3-4 minuty. W trakcie duszenia wlej wino, zredukuj i duś kolejne 3-4 minuty.
- 2 Na koniec dodaj posiekaną natkę pietruszki oraz pomidorki przekrojone na połówki. Wymieszaj, posól i popieprz. Makaron ugotuj al dente, odcedź, dodaj do grzybów z pomidorami. Na talerzach posyp danie startym parmezanem i natką pietruszki.
- 3 • 20 minut • dla 4 osób • cena ok. 20 zł

Źródło: Show

Twoje notatki do przepisu: