Pappardelle con hongos

Tiempo de preparación: 20 Min

Ingredientes

Manteca: 40 g
Pappardelle: 200 g
Romero: 1 Rama
Queso Parmesano Rallado:
Hongos frescos: 2 Unidades
Hongos secos: 1 cda
Pan duro: 1 Unidad
Puerro:

Preparación de la Receta

- Cocinar la pasta.
- En una cazuela con abundante *manteca*, *saltear* el *puerro*.
- Incorporar los **hongos** limpios y dejar que se vayan poniendo pegajosos. Salpimentar.
- Por otro lado, tostar el pan duro y triturar con los *hongos* secos y el *romero*.
- Escurrir la pasta y mantecar con la salsa de *manteca*, puerros y *hongos*.
- Servir inmediatamente y cubrir con el picadillo de pan a modo de topping.
- Con el parmesano rallado hacemos un crujiente poniéndolo en una sartén caliente sin nada de grasa hasta que se funda y se dore un poco.
- Espolvorear con un poco de parmesano rallado, colocar el crujiente y servir.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pappardelle-con-hongos