Pappardelle con Salsa de Hongos y Espinaca

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Limon: 1 Unidad
Vino Blanco: 150 cc
Espinaca: 2 atados
Mantequilla: c/n
Papardelle: 600 grs
Puerros baby: 200 grs
Sal y Pimienta: c/n
Lima: 1 Unidad
Corazones de alcaucil: 200 grs
Ajo: 1 Diente
Mix de hongos: 150 grs
Perejil: c/n
Queso Reggianito: 100 grs

Preparación de la Receta

- Cocinar la pasta en abundante agua hirviendo con sal hasta que esté en su punto.
- Mientras se cocina la pasta, *saltear* en una sartén amplia con *mantequilla*, *ajo* picado y los **hongos** frescos fileteados.
- Añadir los puerros baby y cocinar por 3 minutos.
- Desglasar con vino blanco y agregar la pasta al dente, las hojas de **espinaca**, ralladura de lima y *limón* y *saltear* por unos minutos.
- En otra sartén con aceite de oliva *dorar* los corazones de *alcauciles* y espolvorearlos con queso reggianito rallado .

Armado

- Servir en una fuente amplia la pasta, por encima los *alcauciles* y por último copos de queso de cabra cremoso y *perejil*.

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