Spaghetti con tomates secos, porcini y champignones



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto
Albahaca: 15 g
Champignones: 500 g
SPAGHETTI: 500 g
Queso Parmesano Rallado: A gusto
Funghi porcini: 30 g
Tomates secos: 50 grs.
Ajo: 1 Diente
Aceite De Oliva: 1 cda.

Opcional

Aceite De Oliva:

Preparación de la Receta

- Cocine la pasta en abundante agua salada hirviendo.
- Filetee los champignones.
- Hidrate los tomates en agua hirviendo, cuele y reserve en aceite de oliva.
- Hidrate los funghi porcini en agua hirviendo.
- Pique los tomates y los funghi porcini groseramente.
- Pique finamente el *ajo*.
- Corte la *albahaca* con las manos
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee los *hongos*.
- Agregue los tomates y los funghi porcini.
- Condimente con el *ajo*, sal y la *albahaca*.
- Incorpore la pasta colada y el queso rallado.

Presentación

- Sirva en platos hondos.
- Rocie con aceite de oliva.

Consulta la receta original en