

Fettucine z grzybami i sosem pomidorowym

Przepis dodany przez użytkownika mniami

włoski smak

Czas przygotowania: 45 minut

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- makaron wstążki - 50 dag
- pieczarki - 50 dag
- cebula - 1 duża szt.
- oliwa z oliwek - 2 łyżka(i)
- czosnek - 2
- pomidory bez skóry - 2 puszka(i)
- posiekana natka pietruszki - 2 łyżka(i)
- sól i pieprz -

Etapy przyrządzenia:

1. Oczyszczyć pieczarki pokroić w cienkie plasterki. Cebulę grubo posiekać, wrzucić wraz z rozdrobnionym czosnkiem na rozgrzanym na patelni oleju i zarumienić. Dodać pokrojone pomidory wraz z sokiem, pieczarki, zagotować i dusić 15 minut. W tym czasie ugotować makaron al dente i trzymać odcedzone w cieple. Sos doprawić pietruszką solą i pieprzem, dobrze wymieszać i połączyć z makaronem.

