

Libreta: Pastas
Creado: 25/03/2018 19:39
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/fetuchini-de-hongos.html>

Fetuchini de hongos

INGREDIENTES

- 500 gramos de fettuccini
- 1 cebolla
- 500 gramos de hongos al gusto, mejor si incluimos de diversos tipos.
- 2 cajitas de tiras de bacón
- 2 o 3 dientes de ajo
- 1 lata grande o 2 pequeñas de tomate entero al natural
- 2 cucharadas de perejil picado
- sal y pimienta
- aceite de oliva

PREPARACIÓN

Picar la cebolla muy fina y pocharla en una sartén grande en un poco de aceite junto con los dientes de ajo. Añadir el bacón y bajar el fuego.

Lavar a fondo los hongos, escurrirlos bien, filetearlos y echarlos a la sartén. Rehogar y añadir los tomates con su caldo. Salpimentar y partir los tomates en trocitos con la espumadera.

Añadir el perejil y dejar que se haga la salsa durante unos 15 minutos.

Mientras se cuecen los fettuccini en abundante agua con sal y un chorrito de aceite hasta que estén al dente.

Se escurren, se vierten en una fuente grande y se echa la salsa por encima. Mezclar con cuidado.

Se puede servir sólo o con un poco de queso rallado.

Nota:

Para esta receta se puede utilizar un paquete de pasta verde y otra blanca para hacer más vistoso el plato. Además, siempre estará más sabroso si se prepara con pasta fresca.