Maria



PLATOS PRINCIPALES · VEGANO

Pasta ai funghi

15min · 2 raciones · 524 kcal

Ingredientes

- **2 dientes** de ajo
- **250g** champiñones portobello
- **1** vasito vino blanco
- Perejil fresco
- **250g** pasta

POR RACIÓN

Proteínas	**18 g**
Grasas	**2,5 g**
Hidratos	**97 g**
Fibra	**5,5 g**

Elaboración

1. Xafar un poco los ajos sin pelar con una cuchara y sofreír en AOVE 5 minutos
2. Añadir los champiñones y cocinar 6 minutos
3. Añadir el vino y cocinar 2 minutos hasta que evapore el alcohol
4. Hervir la pasta en agua salada y cuando falten dos minutos añadirla a la salsa
5. Añadir 1 cucharón de agua de cocción a la salsa para terminar de cocinar la pasta los dos minutos restantes
6. Añadir el perejil picado y servir

Hecho con CookNest

