



TAGLIATELLE CON Y SIN CREMA DE LECHE

CON CREMA DE LECHE



Tagliatelle con hongos y crema de leche son un muy sabroso plato que se prepara muy rápido especialmente cuando están utilizando setas

congeladas como yo Lo hizo. Desafortunadamente en mi área no son setas porcini y luego cuando quiero disfrutar de ellos debe optar por aquellos secos o los congelados. Sin embargo, para lograr esta receta que puede utilizar varios tipos de hongos: cardoncelli o las setas o las pleutorus.

Ingredientes:

- 600 g de tallarines frescos
- 400 g de setas congeladas
- 1 diente de ajo
- 5 de aceite de oliva extra virgen
- sal c.s.
- 1/2 vaso de vino blanco seco
- 100 ml de crema de leche
- Parmesano rallado c.s.

Procedimiento:

Vierta el aceite en una sartén grande y hacer dorar el ajo. Cuando estén doradas suprimirlo y añadir las setas. Sal a la ligera y sofría por un minuto en una sartén al fuego moderado. Añadir el vino y dejar que se evapore. Reduzca el fuego, añadir un vaso de agua y continuar la cocción durante un cuarto de hora, agregando más agua si es necesario, si las setas eran demasiado seco. Mientras tanto, hervir la pasta en agua hirviendo con sal y, llegado a la cocina, escurrir y verter en la sartén con la salsa preparado. Añadir una pizca de queso, la crema, y si se necesita un poco 'de agua de la pasta y saltear durante unos minutos en alta temperatura para mezclar bien. Sirva inmediatamente

y buen apetito.

CON CREMA DE LECHE



Para aquellos que quieran disfrutar de un poco de sensación más ligera y sabor pasta preparadas sin la crema que es

sabrosa ma tiende a amortiguar los sabores.

Ingredientes:

- 360 g. de pasta alhuevo
- 100 gr hongos porcini secos
- 1 taza de vino blanco
- parmesano o grana rallado en cantidad suficiente
- perejil
- 1 pimiento picante (opcional)
- Aceite de oliva extra virgen
- 5 cucharadas adicional c.s.p. sal

Procedimiento:

Llene un recipiente con agua a temperatura ambiente y mantener a los hongos porcini secos en remojo durante media hora cambiando el agua dos o tres veces. Después de media hora, los hongos deben hincharse y reanudar su aspecto original. Vierta el aceite en una sartén grande, ponga marrones los dientes de ajo aplastados juntos pimienta. Cuando están bien doradas eliminar olores y añadir los hongos. Sal a la ligera y tirar durante un minuto en una sartén a fuego medio. Espolvorear con vino y dejar que se evapore durante unos cinco minutos. Inferior, añadir un vaso de agua y continuar la cocción durante otro cuarto de hora, añadiendo posiblemente más agua si las setas estaban secos también. Mientras tanto, hervir la pasta en abundante agua salado y, ahora cocido, escurrir y verter en sartén con la salsa. Agrega un rociar de queso parmesano rallado, el perejil previamente triturado y, si es necesario, un poco de agua ' cocinar la pasta y saltear durante unos minutos a fuego alto animado para mezclar bien y servir.