

Tallarines con setas

Ingredientes:

Tallarines: 500 g

Setas frescas: 500 g

Aceite de oliva extra virgen: 0,75 dl

Ajo: 2 dientes

Perejil: 1 ramita

Sal y pimienta.

Preparación:

1. Limpiar bien las setas y cortarlas en láminas finas.
2. En una cazuela con el aceite, sofreír los ajos enteros y retirarlos cuando empiecen a dorarse.
3. Añadir las setas, sazonar con sal y pimienta y dejar cocer a fuego moderado durante unos quince minutos.
4. Retirar del fuego y añadir el perejil picado finamente.
5. Aparte cocer la pasta (al dente) en abundante agua hirviendo, ligeramente salada.
6. Escurrirla, verterla en una fuente de servir y condimentarla con las setas.
7. Servir caliente.

