

Паппарделле "Шампиньоно"



Что нужно:

- шампиньоны - 400 г;
- паппарделле - 400 г;
- оливковое масло - 3 ст. л.;
- слив. масло - 50 г;
- чеснок - 4 зубчика;
- петрушка - 1 пучок;
- ветчина - 100 г;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 30 мин.

Описание

Приготовление

1. Разогрев на сковороде оливковое масло, добавляем в него истолчённый чеснок, нарезанные пополам грибы, мелко порубленную петрушку, всё перчим и тушим 10 минут;
2. Добавляем в грибы мелко нарезанную ветчину, перемешиваем, выключаем огонь и даём настояться на плите ещё пару минут;
3. В это время варим в подсоленной воде паппарделле (согласно указанному на упаковке времени), затем сливаем воду, добавляем сливочное масло и перемешиваем;
4. При подаче поливаем паппарделле нашей грибной заготовкой.