



Macarrones con setas (TMX)

Receta para 2 personas

INGREDIENTES

- | | |
|--|---|
| ☐ 1 diente Ajo | ☐ 120 gramos (laminadas) Setas |
| ☐ 220 gramos Macarrones | ☐ 1 cucharadita Sal |
| ☐ 20 gramos Aceite | ☐ 10 gramos (opcional) Queso |
| ☐ 1 ramita Perejil | |
-

PREPARACIÓN

1. Ponemos en el vaso de la Thermomix el diente de ajo pelado entero, la rama de perejil y el aceite. Ponemos la thermomix 5 segundos a velocidad 6.
2. De mientras ponemos un cazo con agua a hervir en el cual coceremos los macarrones. Volvemos a la thermomix y la ponemos 3 minutos, 120°C a velocidad 1.
3. Añadimos las setas al vaso de la Thermomix, la sal y la ponemos 10 minutos, 120°C a velocidad 1. De mientras, si ya tenemos el agua del cazo hirviendo, le ponemos los macarrones y los dejamos el tiempo que se nos indique en el paquete.
4. Una vez tengamos los macarrones y la Thermomix haya terminado, Los escurrimos, los ponemos en un vol, añadimos las setas de la thermomix, lo mezclamos bien y listo para servir. Recomendamos añadirle un poco de queso "Grana Padano" rallado por encima para potenciar aún más el sabor.