COCINANDOPORLAVIDA
Recetas paso a paso

Ver receta en la web



Macarrones con setas (TMX)

Receta para 2 personas

Preparación: 5 min
Total: 25 min
Dificultad: Muy fácil

INGREDIENTES

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

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, 120ºC a velocidad 1.

3. Añadimos las setas al vaso de la Thermomix, la sal y la ponemos 10 minutos, 120ºC 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.