



CINTAS CON SETAS

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 320 g de pasta
- 500 g de setas
- 40 g de aceite de oliva
- 200 ml de vino blanco
- 2 dientes de ajo
- sal
- 2 g de pimienta molida

LA PREPARACIÓN

- Cocer la pasta en abundante agua con sal, y un chorrito de aceite. Escurrir.
- Limpiar y trocear las setas. Rehogar en una sartén con un chorrito de aceite y los ajos laminados. Regar con un poco de vino. Salpimentar.
- En una fuente, poner la pasta y sobre ellas las setas, rociar con el aceite de la sartén.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos
de carbono
57.9 g

Grasas
12.5 g

Kcal
444

Proteínas
14.6 g