



reteta-video.ro

Paste cu sos de dovlecei si ciuperci

Pastele cu sos de dovlecei si ciuperci sunt o reteta culinara cu legume, potrivita pentru o masa satioasa de post intr-o zi calda de

INGREDIENTE PASTE CU SOS DE DOVLECEI SI CIUPERCI

250 gr. de paste
100 gr. de ciuperci rehidratate sau de ciuperci crude
1 dovlecel curatat si spalat
1 ceapa curatata si spalata
4 catei de usturoi curatati si spalati
1 ardei gras curatat de seminte si spalat
3 rosii decojite
1 legatura de patrunjel spalat
2 linguri de ulei
sare
piper proaspat macinat

MOD DE PREPARARE

PASTE CU SOS DE DOVLECEI SI CIUPERCI

PASUL 1

Tocam ceapa marunt. Taiem usturoiul fin. Feliem ciupercile. Taiem rosiiile in cubulete.

PASUL 2

Pregatim aragazul.

PASUL 3

Pregatim o cratita cu apa, in care punem un varf de lingurita de sare si lasam sa fiarba.

PASUL 4

Pregatim o tigaie in care punem uleiul. Adugam ceapa tocata si usturoiul si calim timp de 2 minute.

PASUL 5

Punem rosiiile si ciupercile in tigaie, amestecam si lasam sa fiarba pana cand ciupercile incep sa se inmoaie.

PASUL 6

Taiem ardeiul in fasii subtiri si dovlecelul in cubulete.

PASUL 7

Cand ciupercile incep sa se inmoaie, adaugam ardeiul si dovlecelul in tigaie.

PASUL 8

Condimentam cu sare si piper. Amestecam si lasam sa fiarba pana cand obtinem un sos fara multa zeama.

PASUL 9

Cand apa din cratita fierbe, punem pastele si fierbem conform instructiunilor de pe ambalaj.

PASUL 10

Pregatim o strecuratoare si scurgem bine pastele fierte.

PASUL 11

Punem pastele scurse peste sosul de dovlecei si ciuperci din tigaie, care a scazut suficient. Amestecam si mai lasam sa fiarba 3 mi

PASUL 12

Tocam marunt patrunjelul.

PASUL 13

Presaram patrunjel deasupra pastelor cu sos si inchidem aragazul.

PASUL 14

Servim calde.

Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru

Paste cu Sos de Dovlecei si Ciuperci.

POFTA BUNA!