Makaron PENE/capuletti z sosem pieczarkowym

Przepis dodany przez użytkownika arhiman

Szybkie i znakomite danie obiadowe ;o]

Czas przygotowania: 30 minut
Ilość porcji: 1-2
Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:
- makaron PENE/capuletti - 500 g
- pieczarki - 500 g
- cebula - 1 szt.
- masło/olej - 2 łyżka(i)
- kostka rosołowa grzybowa - 1 szt.
- ser Grana padano/ser tarty - 100 g
- wino białe wytrawne - 30 ml
- śmietana - 2 łyżka(i)
- natka pietruszki - 1

Etapy przyrządzania:

1. Obieramy, siekamy drobno i podsmażamy cebulkę (1 średnia cebula).

2. Obieramy, myjemy i kroimy pieczarki.
Do leciutko zrumienionej cebulki wrzucamy pieczarki i kostkę rosołową - najlepiej grzybową.
Niech się to posmaży na wolnym ogniu NIE przykryte aż do wyparowania wody - UWAGA, żeby nie spalić.

3. Dolewamy trochę wina i czekamy aż wyparuje ok połowa. Po tym dodajemy śmietanę.

Jeżeli mamy zwykłą śmietanę, to dajemy 1 niekopiatą łyżkę mąki i mieszamy dobrze.

Do śmietany dolewamy trochę gorącego wywaru, a następnie mieszamy z resztą sosu.

4. Na samym końcu dodajemy natkę pietruszki posiekaną wcześniej drobno.

5. W międzyczasie gotujemy makaron PENE/capuletti i po zagotowaniu wrzucamy makaron (odcedzony!!) na patelnię z sosem, mieszamy i dorzucamy tarty ser (np. Grana padano).