Receta de Pasta con Champiñones y Tomates Cherrys

27 Abr 2016

Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una estupenda receta de pasta que seguro gustará a toda la familia, es fácil de preparar y al llevar los champiñones pues aprovecháis para tomar algo de verdura.

Ingredientes

- Fetuccini frescos (unos 400grs, según comensales)
- Tomate natural troceado (una lata)
- Tomates cherrys (media cajita)
- Champiñones laminados (sobre 200grs o una lata)
- Aceite de oliva
- Sal
- Orégano

Modo de Preparación

1. En una sartén con un poco de aceite de oliva caliente, saltear los tomates cherrys cortados por la mitad y los champiñones laminados
2. Añadir los tomates troceaditos y dejar que se refrían con los champiñones
3. Cocer los fetuccini el tiempo que indica el envase
4. Mezclar con los tomates y los champiñones y dejar que se refría todo junto unos minutos
5. Al tiempo de servirlos, espolvorear con orégano al gusto y.....buen provecho!!!