



## Tagliatelle cu ciuperci

### Ingrediente

- 250 g paste tagliatelle
- 300 g ciuperci
- 20 g Usturoi
- 2 lingurite ulei de floarea soarelui
- 250 ml apa
- 150 ml Smantana
- 40 g MAGGI Trattoria a Casa Tagliatelle cu ciuperci 40g

### Instructiuni

1. Se prajesc usturoiul pisat si ciupericile taiate felii intr-o oala in 1-2 linguri de ulei de floarea soarelui timp de 2-3 minute la foc mediu.
2. Se dizolva continutul plicului in 250ml de apa calduta, se adauga 150ml de smantana pentru gatit si se amesteca pentru a evita formarea de cocoloase. Adauga amestecul peste ciupercile si usturoiul rumenite si gateste-le timp de 3 minute la foc mediu, amestecand usor.
3. Adauga in sos pastele tagliatelle gatite anterior, amesteca usor si ia oala de pe aragaz. Se seveste cu parmezan."

### Nutritie

Carbohidrați	82.06 g
Energie	525.2 kcal
grăsimi	13.55 g
Proteină	17.76 g

🕒 18 Min

⊕ 3 porții