

Papardelle con champiñones cocinados con las finas especialidades de pasta de Jeremiah (4 personas):

Pasta:

400 g de papardelle Cocer «al dente» en agua salada según las instrucciones del paquete;

1 taza de agua para pasta y reservar; colar la pasta;

Salsa de setas:

2 cebollas y
1 diente de ajo cortar en trozos pequeños y

4 cucharadas de aceite de oliva freír

250 g de champiñones cortar en dados y saltear con las cebollas de la misma manera, sazonar con

100 ml de vino blanco desglase la cazuela y deje que el alcohol se evapore un poco;

300 ml de caldo vegetal y reducirlo todo;

1 chorrito de nata (250 ml) añada el agua y vuelva a hervir, diluyendo con el agua de la pasta si es necesario;

Eche los papardelle en la salsa de setas y cúbralos con las setas salteadas;

Topping:

- Champiñones salteados (sazone con salsa teryaki si es necesario) &
- Setas secas

