



🕒 35 de minute

👤 4 portii

📊 Mediu

Ingrediente

Spaghete - 1 punga
Knorr Fix Milaneze - 1 plic
Smantana lichida pentru gatit - 100 de mililitri
Lapte - 100 de mililitri
Parmezan - 2 linguri foarte de parmezan
Usturoi - 2 catei
Sunca - 150 g sunca cruda afumata
Ciuperci - 150 g ciuperci (hribi)
Ulei de masline - 2 linguri
Sare Piper Oregano

Mod de preparare

1. Intr-o oala cu apa si sare se pun spaghettiile la fiert conform indicatiilor de pe ambalaj. Cand s-au fiert le trecem sub un jet de apa rece, le scurgem si turnam o lingura de ulei de masline peste ele ca sa nu se lipeasca.
2. Intr-un wok cu o lingura de ulei de masline punem cei doi catei de usturoi zdrobiti si cand s-au rumenit usor, adaugam ciupercile spalate, curatate si taiate grob. Dupa ce ciupercile si-au lasat apa si aceasta s-a evaporat, punem sunca taiata marunt, si o lasam pana se rumeneste putin.
3. In laptele rece dizolvam continutul plicului de Knorr Fix Spaghetti Milaneze, adaugam si smantana, amestecam si lasam putin pana se ingroasa sosul. Adaugam sare si piper proaspat rasnit si oregano.
4. Intr-un wok, peste ciuperci si sunca adaugam sosul si spaghettiile. Lasam putin pana cand se incalzesc spaghettiile.
5. Intr-o farfurie adanca pentru paste, asezam cca 100g spaghetti pe care le-am infasurat in jurul furculitei si presaram cateva foite de parmezan si oregano, daca mai e necesar. Servim imediat alaturi de cineva drag ;-)

Pofta buna!

Aceasta reteta provine de pe site-ul culinar Retetaperfecta.ro Gaseste-ne pe Facebook, la adresa: <https://www.facebook.com/retetaperfecta.ro>