



PASTA AMB XAMPINYONS I SALSA DE MOSTASSA

INGREDIENTS PER A 4 COMENSALS

- 320 g de pasta
- 300 g de xampinyó
- 20 g de mostassa
- 250 ml de nata
- 250 ml de caldo de verdures
- 125 ml de vi blanc
- 6 unitats de ceba tendra
- 2 unitats de all
- 40 g de oli d'oliva
- timó
- pebre

LA PREPARACIÓ

- Bulliu la pasta en aigua amb un poc de sal.
- Quan estiga al punt, escorreu-la i serviu-la amb la salsa.
- Per a la salsa:
- Ofegueu en una paella amb un poc d'oli la ceba picada, els alls picats i els xampinyons filetejats. Quan estiguen blans, afegiu-hi el vi blanc i el caldo de verdura.
- Deixeu-ho a foc mitjà, fins que el caldo es reduïska a la meitat. Afegiu-hi una cullerada de mostassa, la nata i el timó. Salpebreu-ho.



INFORMACIÓ NUTRICIONAL

Hidrats de carboni 69.2 g	Grases 24.7 g
Kcal 590	Proteïnes 15 g