

Spaghetti alla boscaiola

Spaghetti aux cèpes

Plat

Calories par portion : 430 Kcal
Temps de préparation : 25 mn

Ingrédients pour 4 personnes :

- 500g de spaghetti
- 400g de cèpes frais
- Huile d'olive vierge extra Carapelli
- 70g de parmesan râpé
- 1 gousse d'ail
- 1 petit oignon
- Quelques feuilles de persil
- Sel et poivre

Préparation :

- 1 Nettoyer les champignons en grattant légèrement la terre avec la pointe d'un couteau, et couper le pied. Puis nettoyer les champignons avec un linge humide (il est préférable de ne pas les laver afin de préserver leur saveur). Les trancher finement ainsi que l'ail, l'oignon et le persil.
- 2 Dans une poêle, faire chauffer l'huile d'olive vierge extra Carapelli et y ajouter l'ail, l'oignon, le persil et les champignons. Assaisonner avec du sel et du poivre.
Égoutter les spaghetti cuits au préalable et les faire revenir 1 mn dans la sauce aux cèpes. Servir.

Astuce :

Différentes variantes de la recette sont possibles, dont certaine avec de la crème ou encore avec des tomates bien mûres. Une délicieuse variante qui permet de préserver le goût des cèpes consiste à ajouter à la sauce quelques cuillères à café de chapelure préalablement dorée durant quelques minutes dans une poêle légèrement huilée.

Crédit : © LUXURY GROUP CORPORATE SRI

