

ingrediente

150g bucatini
20ml ulei de masline
15g ceapa
70g ciuperci (amestec de champignone brune, hribi si pleurotus)
sare
un catel usturoi
4ml sos de soia
20ml coniac
70ml smantana de gatit
15g parmezan
2g patrunjel verde

preparare

Se fierb pastele in apa cu sare.

Ciupercile vor fi taiate mai mare caci placerea e sa poti musca din ciupercile succulente. Dupa ce le-ai taiat sau rupt le vei gati in tigaie cu ceapa dulce, sare si piper. Cand simti ca sunt gata adaugi usturoiul taiat foarte fin si la final stropesti cu generozitate cu cognac.

Nu mai zabovesti mult cu ele pe foc caci nu vrei sa se evapore bunatate de cognac si imediat adaugi smantana de gatit apoi incepi sa le dai gustul pe care ti-l doresti cu sos de soia sare si piper.

Intre timp pastele s-au fiert le scoti le asezi intr-un cuib simpatic si adaugi un polonic de sos minunat. Pe deasupra pui parmesan si patrunjel proaspat rupt cu mana.

