

# Ciuperci la tigaie cu orecchiette



Astazi l-am asteptat pe Bogdi cu o portie maaare de ciuperci la tigaie cu orecchiette, o **mancarica de post** atat de gustoasa incat mai fac si maine o portie ☐

Am incercat-o pentru prima oara acum cateva zile, cand eram in criza de timp, si trebuia sa fac ceva super rapid si super bun de mancare, si nu aveam la indemana decat doua pungi cu ciuperci congelate si o pungă cu niste **paste mici**, foarte dragute: orecchiette, congelate, pe care ma felicit si acum ca le-am cumparat ☐

In jumatate de ora masa a fost gata!

Uneori, un mic shortcut in bucatarie imi prinde atat de bine!!!!

Si cred ca si voua! Nu trebuie sa ne spetim chiar zi de zi in bucatarie, mai ales cand primavara de afara e atat de minunata (va pun cateva poze mai jos), nu credeti, dragilor?! ☐

## **Ingrediente:**

- 300 g hribi, proaspeti sau congelati
- 300 g mix de ciuperci: champignon, pleurotus, ghebe, shiitake, etc
- 50 ml ulei (6-7 linguri ulei)
- sare si piper dupa gust
- 200 ml apa fierbinte
- 250 g orecchiette (paste fainoase mici)
- o legatura mica de patrunjel

## **Mod de preparare:**

Incingeti uleiul intr-o tigaie incapatoare si adaugati ciupercile (cele congelate sunt deja taiate in cuburi, asa ca doar le rasturnati in tigaie). Adaugati sare si piper dupa gust si le lasati la prajit cca. 15 minute, la foc mic, cu capac; nu uitati sa amestecati din cand in cand!

Turnati apoi apa fierbinte peste compositia cu ciuperci si mai lasati inca 10 minute pe foc.

In acest timp, fierbeti pastele in apa clocotita cu sare cca. 10 minute (puteti folosi si alte paste scurte in locul orecchiettelor). Cand sunt gata, le rasturnati intr-o strecuratoare, le scurgeti putin si le puneti in tigaia cu ciuperci.

La final, se adauga frunzele de patrunjel, tocate marunt, se amesteca totul bine si se lasa aproximativ 5 minute sub capac, pentru ca pastele sa absoarba sosul:



Simplu, rapid...si delicios!!! ☐



Daca nu tineti post, puteti adauga o lingura sau doua de smantana!  
Yummy!!! ☐

S-aveti pofta! Si sa va bucurati cat mai mult de soare, de zumzaitul albinelor, de cerul albastru si de norii pufosi...siiii de tot ce vreti voi, ca altfel nu ma mai opresc :)))

Asa arata primavara la noi:







Laura  
Sava