

RECETA DE PASTA CON CARNE E CHAMPIÑÓNS



PRECISAMOS



OLA



TIXOLA



ESCORREDOR



CULLER



COITELO



CARNE PICADA
90 GR.



CEBOLA
1



CHAMPIÑÓNS
3



PASTA
90 GR.



TOMATE



ACEITE



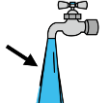
SAL



PREPARACIÓN



1 →

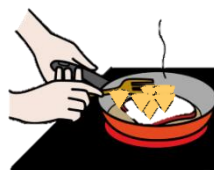


METER A PASTA NUNHA OLA CON AUGA E COCER O TEMPO QUE MANDE O PAQUETE

2

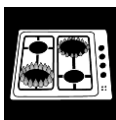


MENTRES, CORTA A CEBOLA E OS CHAMPIÑÓNS. LÁVAOS.



3 MIN.

3

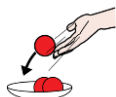


BOTA ACEITE NUNHA TIXOLA E PON A QUENTAR. FRITE A CEBOLA.

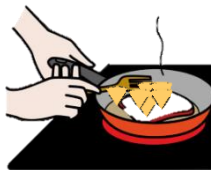


10 MIN.

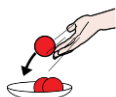
4



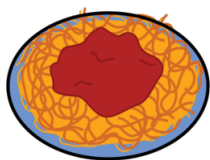
BOTA OS CHAMPIÑÓNS E A CARNE PICADA NA TIXOLA.



5



BOTA A SALSA DE TOMATE E O SAL. DEIXA A LUME LENTO UNS MINUTOS.



6



ESCORRE A PASTA E MEZCLA COA SALSA DA TIXOLA.