Makaron z brązową pieczarką w kremowym sosie z parmezanem

WYATTEARP

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

makaron	pappardelle 150 gram
pieczarki	brązowe około 10 sztuk
sól do smaku	
pieprz	do smaku
oliwa	2 łyżki
bazylia świeża	kilka listków
pomidor	1 duży
parmezan starty	4 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1.

Makaron ugotować al dente w osolonej wodzie.

2.

Pieczarki pokroić na mniejsze kawałki.
Pomidora pokroić na ósemki.

3.

Rozgrzać oliwę na patelni dodać pieczarki ,podsmażyć po około 3 minutach dołożyć pomidora, dusić około 5 minut pod przykryciem.

4.

Sos doprawić .

5.

Do ciepłego sosu dodać ugotowany makaron.
Posypać startym parmezanem oraz posypać listkami bazylii.

6.

Podawać na ciepło.