

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

PASTAS

LINGÜINI PRIMAVERA

INGREDIENTES:

- ¼ De taza de aceite
- ¼ Taza de vino seco.
- ¼ Cucharadita de pimienta negra recién molida
- ½ Cucharadita de sal
- ½ Taza de cebolla larga o verde picada
- 1½ Taza de champiñones frescos picados
- 1 Cucharadita de albahaca seca
- 1 Diente de ajo
- 1 Taza de brócoli
- 1 Taza de zanahorias
- 6 Onzas de habichuelas chinas congeladas
- 8 Onzas de lingüini

PROCEDIMIENTO:

Cocina los lingüini en agua hirviendo con sal, siguiendo las instrucciones del paquete.

Escúrrelos y mantenlos calientes. (Si mantiene la pasta caliente por mucho tiempo, puede que se peguen).

Calienta el aceite en una sartén honda, añadiendo el brócoli, la zanahoria, la cebolla, ajo, albahaca, sal y pimienta. (Puede reemplazar los vegetales frescos por vegetales congeladas).

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

Cocíalos por espacio de 6 a 7 minutos hasta que el brócoli esté suave.

Agrega los champiñones cocinándoles 2 minutos más.

Añade las habichuelas chinas y el vino.

Tápalo, cocinando a fuego mediano por 2 minutos más.

Añade los lingüini, revolviendo bien.

Sírvelos en un bowl, salpicándolos con queso parmesano.