

Pasta con achicoria, setas y pasas

Ingredientes

- 320g de pasta
- Una achicoria
- 300g de setas
- Un puñado de pasas
- Un puñado de pan rallado
- Un diente de ajo
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal y pimienta negra molida
- Dos cucharadas de leche



Preparación:

- 1º. Ponemos en remojo en agua tibia las pasas.
- 2º. Lavamos y cortamos la achicoria en tiras, luego la ponemos a sofreír en una sartén con 3 cucharadas de aceite, junto a las setas, el diente de ajo con la piel y una pizca de pimienta negra molida.
- 3º. Después de dos minutos añadimos la leche y las pasas escurridas, y dejamos cocer a fuego medio otros 3 minutos, sin tapa.
- 4º. Cocemos la pasta en abundante agua salada hirviendo.
- 5º. Escurrimos la pasta y la añadimos al condimento de achicoria y setas, salteando aún y poniendo también el pan rallado, que previamente hemos tostado ligeramente en una sartén antiadherente.
- 6º. Removemos bien y servimos enseguida.

¡Fácil, sano y de temporada!