



## CASARECCE CON SETAS Y PIMIENTOS

### Ingredientes

- 500 gr de casarecce artesanos Spiga Negra
- 250 gramos de setas frescas tipo shiitake
- AOVE
- 4-6 dientes de ajos pelados y ligeramente aplastados.
- 2 ramas de salvia fresca y 1 rama de romero fresco
- 500 gr de champiñones frescos cortados en daditos
- 1 pimiento rojo y uno amarillo, sin el centro ni las semillas y cortados en dados pequeños.
- 30 gr mantequilla (opcional)
- Queso rallado (tipo parmesano o un curado de cabra, oveja)
- Sal y pimienta

### Preparación

- 1º.** En una sartén añadimos el AOVE, el ajo, la salvia y el romero y lo cocinamos hasta que el ajo se dore.
- 2º.** Retirar el ajo, el romero y la salvia de la sartén y en ese mismo aceite cocinar las setas a fuego suave-moderado hasta que pierdan su agua.
- 3º.** Una vez que las setas estén cocinadas añadir los champiñones y saltear todo a fuego fuerte.
- 4º.** Agregar los pimientos rojos y amarillos, sazonar con sal y pimienta y cocinar uno 5-10 minutos más.
- 5º.** Poner la pasta en una cazuela grande con agua hirviendo y una cucharada sopera de sal. La pasta se debe cocer en agua abundante, 1 litro de agua por cada 100 gramos de pasta aproximadamente.
- 6º.** Remover ligeramente la pasta y cocinar hasta que esté al dente (ver tiempos de cocción en la etiqueta).
- 7º.** Justo antes de terminar de cocer la pasta, colocar la salsa de nuevo en el fuego y añadir la mantequilla hasta que se funda completamente.
- 8º.** Colar la pasta y mezclar con la salsa. Añadir el queso rallado al gusto y servir de inmediato.

[HTTPS://SPIGANEGRA.COM/](https://spiganegra.com/)