

# Tagliatelle con setas y almejas

Publicada por:

[imprimir](#)



© Mortimermax | Chef Plus

- 20 '
- 24 '
- 4
- 
- 

## Comentario nutricional

Existe una gran variedad de setas con formas y colores variados. Aproveche en el otoño para ir a coger setas y preparar esta deliciosa receta. Solo tiene unas 20 calorías por cada 100 g y son fuente de vitaminas del grupo B y minerales como el potasio.

## **Modo express**

1. Engrase la pasta cruda con un chorrito de aceite y remuévala bien antes de introducirla en la cubeta.
2. Pique la cebolla, el ajo y el perejil. Hidrate las setas en abundante agua tibia durante 1 hora. Escúrralas bien (puede usar el agua para la receta).
3. Meta todos los ingredientes en la cubeta, menos el limón, y remueva procurando dejar encima las almejas.
4. Programe el menú Pasta. Al acabar, ralle por encima la piel de limón.