

Tagliatelle in sugo con i funghi secchi

IT: Buongiorno!

Visto che siamo già in autunno, oggi vi propongo una ricetta con i funghi. Siccome tanti di voi sono di fretta oppure vogliono essere pratici, la mia ricetta è con i funghi secchi, ma se avete tempo vi consiglio di farla con i funghi freschi. Potete già provare questa ricetta per il pranzo di oggi e poi fatemi sapere.

Tagliatelle in sugo con i funghi secchi – Ingredienti:

320 g di tagliatelle

420 g di pomodori pelati

40 g di funghi porcini secchi

1 spicchio d'aglio

1 mazzetto di prezzemolo tritato

olio extravergine di oliva

un pizzico di zucchero

peperoncino piccante in polvere (se volete)

sale

Mettete i funghi in acqua calda per 10 min. Sgocciolateli, filtrate l'acqua, strizzate e tritate i funghi. spellate l'aglio, tritatelo finemente. Scaldate 4 cucchiaini di olio, unite l'aglio, un pizzico di peperoncino e dopo aggiungete i pomodori pelati spezzettati. Regolate di sale, unite un pizzico di zucchero e cuocete la salsa per 5 min. Unite i funghi al sugo e aggiungete anche un mestolo della loro acqua filtrata e proseguite la cottura per 10-15 min. Portate a ebollizione abbondante acqua in una pentola, salatela, cuocete la pasta. Scolate la pasta, trasferitela nella padella con il sugo. Aggiungete il prezzemolo, mescolate, condite e servite subito.

Tempo: 3 min di preparazione + 15-20 min di cottura

Costo: 4,70 €

EN: Hello!

Since we are already in autumn, Today I propose you a recipe with mushrooms. Since many of you are in a hurry or want to be practical, my recipe is with dried mushrooms, but if you have time I recommend you do it with the fresh mushrooms. This recipe you can already try it for your lunch today and then let me know.

Tagliatelle in sauce with dried mushrooms – Ingredients:

320 g of tagliatelle

420 g of peeled tomatoes

40 g of dried boletus

1 clove of garlic

1 bunch of chopped parsley

extra virgin olive oil

a pinch of sugar

chili powder (if you want)

salt

Put the mushrooms in hot water for 10 min. Drain it, filtered water, squeeze and chop the mushrooms. Peeled garlic, chop finely. Heat up 4 tablespoons of oil, add the garlic, a pinch of chilli and then add the chopped tomatoes. Adjust of salt. Add a pinch of sugar and cook the sauce for 5 min. Add the mushrooms to the sauce and add a ladle of their filtered water and continue cooking for 10-15 min. Bring plenty of water to a boil in a pot, add salt, cook the pasta. Drain the pasta, transfer it to the pan with the sauce. Add the parsley, mixed, season to taste and serve immediately.

Time: 3 min of preparation + 15-20 minutes of cooking

Cost: 4,70 €

SI: Zivijo!

S tem, da smo že vstopili v jesen, danes imam za vas en recept z gobami. Ker mnogi od vas nimajo casa, ali zeliyo biti prakticni, je moj recept s suhimi gobami, ce pa imate cas, vam priporocam, da ta recept naredite s svezimi gobami. Ta recept lahko poskusite ze za danasnje kosilo, in potem mi sporocite.

Rezanci v omaki s suhimi gobami – Sestavine:

320 g testenin
420 g paradiznikov v plocevinki
40 g posusenih jurckov
1 strok cesna
1 sopek petersilja
ekstra devisko oljicno olje
scepec pikantne paprike v prahu (po volji)
sladkor
sol

Dajte gobe v toplo vodo za 10 minut. Odcedite gobe, filtrirajte vodo, in seseklajte gobe. Olupite cesen, drobno naseklajte. Segrejte 4 zlice olja, dodajte cesen, scepec rdece paprike in nato dodajte sesekljan paradiznik. Zacinite s soljo, dodajte scepec sladkorja in kuhajte omako za 5 min. Dodajte jurcke v omako in eno zajemalko njihove filtrirane vode, in kuhajte 10-15 minut. Dajte v lonec vodo, da zavre, dodajte sol, dajte kuhat testenine. Odcedite testenine, prenesite jih v ponev z omako. Dodajte petersilj, premesajte, zacinite in takoj postrezite.

Cas: 3 min za pripravo + 15-20 min kuhanja

Cena: 4,70 €

BIH/HR/SR: Dobar dan!

S tim da smo vec usli u jesen, danas imam za vas jedan recept sa gljivama. Mnogi od vas nemaju vremena ili zele da budu prakticni, ovo je moj recept sa suvim gljivama, ali ako imate vremena, preporucujem vam da ovaj recept napravite sa svjezim gljivama. Ovaj recept vec mozete isprobati za rucak danas, a onda mi javite.

Rezanci u umaku sa suvim gljivama – Sastojci:

320 g tjestenine
420 g paradajza u konzervi
40 g suvih vrganja
1 cesanj bijelog luka
1 grancicu persuna
ekstra djevicansko maslino ulje
malo pikantne paprike u prahu (po volji)

secer

sol

Stavite gljive u toplu vodu za 10 minuta. Ocijedite gljive, filtrirajte vodu, i nasjeckajte gljive. Oljustite bijeli luk, sitno ga isjeckajte. Zagrijte 4 kasike ulja, dodajte bijeli luk, malo crvene paprike, a zatim dodajte isjeckani paradajz. Posolite, dodajte malo secera i kuvajte sos za 5 min. Dodajte vrganja u umaku i jednu kutlacu njihove filtrirane vode, i kuvajte 10-15 minuta. Stavite u lonac vodu da provri, dodajte sol, kuhani tjestenine. Ocijedite tjestenine, prebacite jih u posudu s umakom. Dodajte persin, promijesajte, zacinite i odmah poslužite.

Vrijeme: 3 min za pripremu + 15 do 20 min kuhanje

Cijena: 4,70 €

By: Dragana Radosevic



