



# Makaron z szalotkami i grzybami



*Categoria*  
Massas



*Tempo de preparação*  
Rápido



*Dificuldade*  
Fácil



*Custo*  
Ekonomiczny




*Com quem?*  
Sam



*Nº de pessoas*  
4 pessoas

## Ingredientes

 30ml oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia Gallo Klasyczna

- 300gr makaron jajeczny
- 50gr szalotki
- 150gr świeże grzyby
- 5gr cukier
- 80ml sos sojowy
- 1 papryczka chili

1

Zacznij od krojenia grzybów i papryki chili.

2

W bardzo gorącej pracy dodaj oliwę z oliwek i podsmaż pieczarki razem z papryką chili.

3

Dodaj cebulę pokrojoną w małe kawałki i gotuj przez 3 minuty.

4

Dodaj wcześniej ugotowany makaron i wszystko dobrze wymieszaj.

5

Dopraw sosem sojowym i cukrem.

6

Natychmiast podawaj. Smacznego!



#### Dicas do Chef

Makaron musi być gotowany al dente, ponieważ ważne jest, aby skończył gotować razem z sosem sojowym i wszystkimi sokami w woku.

#### *Produtos utilizados*



#### *Klasyczna*

Oliwa z Oliwek Najwyższej Jakości z Pierwszego



Mais receitas em

[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide