

# SPAGHETTI CON HONGOS

## AL OLIVO

Rinde: Para 4 personas

### INGREDIENTES:

- 1 paquete de spaghetti
- 8 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cucharada de ajo bien picado
- 1 cucharada de perejil bien picado
- Una pizca de orégano
- 1 taza de hongos picados
- Sal al gusto
- Nueces al gusto
- Queso parmesano al gusto

### PREPARACIÓN:

- Hierve agua en una olla y vierte un poco de aceite de oliva.
- Pon el spaghetti agregando un poco de sal. Saca, escurre y reserva.
- En una sartén con aceite de oliva, fríe el ajo y los hongos hasta que vayan tomando un color dorado.
- Agrega el perejil, orégano, sal y pimienta al gusto.
- Sirve la pasta en un plato, pon encima los hongos, las nueces y el queso parmesano.

