

# GARLIC MUSHROOM PASTA



## Ingredients

- 8 oz dry pasta (Toscani-shaped)
- Kosher salt
- 1/3 cup olive oil
- 1 tbsp butter
- 2 minced shallots
- 5 minced garlic cloves
- 8 oz Baby Bella mushrooms, sliced
- 8 oz white mushrooms, sliced
- 8 oz portabella mushrooms, chopped
- Black pepper
- 1 tsp rosemary
- 3 tbsp tomato paste
- ¼ cup Merlot wine
- ½ cup grated Parmigiano-Reggiano
- ½ cup parsley, packed
- 1/3 cup chopped walnuts
- Red pepper flakes (optional)

## Instructions

- Cook pasta: Boil salted water, cook pasta al dente, save 1 cup of water, then drain.
- Sauté shallots and garlic: Heat olive oil and butter in a skillet, cook shallots and garlic for 2-3 minutes.
- Cook mushrooms: Add mushrooms, season with salt, pepper, and rosemary. Cook for 7-10 minutes.
- Make sauce: Add tomato paste, wine, and pasta water. Simmer for 4-5 minutes.
- Combine and serve: Toss pasta with sauce, add Parmesan, parsley, walnuts, and red pepper flakes. Serve!

# PASTA CON AJO Y HONGOS



## Ingredientes

- 8 oz de pasta seca (tipo Toscani)
- Sal kosher al gusto
- 1/3 taza de aceite de oliva
- 1 cucharada de mantequilla
- 2 chalotes picados
- 5 dientes de ajo picados
- 8 oz de hongos Baby Bella, rebanados
- 8 oz de hongos blancos, rebanados
- 8 oz de hongos portabella, picados
- Pimienta negra al gusto
- 1 cucharadita de romero
- 3 cucharadas de pasta de tomate
- ¼ taza de vino Merlot
- ½ taza de Parmigiano-Reggiano rallado
- ½ taza de perejil fresco, picado
- 1/3 taza de nueces picadas
- Hojuelas de chile rojo (opcional)

## Instrucciones

- Cocinar la pasta: Hierve agua con sal, cocina la pasta al dente, guarda 1 taza de agua y luego escurre.
- Saltear chalotes y ajo: Calienta aceite de oliva y mantequilla en una sartén, cocina los chalotes y el ajo durante 2-3 minutos.
- Cocinar los hongos: Agrega los hongos, sazona con sal, pimienta y romero. Cocina durante 7-10 minutos.
- Hacer la salsa: Agrega la pasta de tomate, vino y el agua de la pasta. Cocina a fuego lento durante 4-5 minutos.
- Combinar y servir: Mezcla la pasta con la salsa, agrega el parmesano, perejil, nueces y hojuelas de chile rojo. ¡Sirve!