

# Macaroane cu carne si ciuperci

## Macaroane cu carne si ciuperci

### Ingrediente :

400 g macaroane scurte, 500 g file de piept de pui sau curcan, 20 g ciuperci uscate sau 100 g ciuperci proaspete, 50 g sunca, 1 ceapa, 4 linguri ulei, 2-3 rosii decojite si taiate cubulete, 3 linguri smintina, 2-3 linguri patrunjel tocat fin, 3 linguri praf pentru legat sosuri sau faina

### Preparare :

Se inmoaie ciupercile uscate in 500 ml apa fierbinte. Se taie cuburi sunca. Se toaca marunt ceapa. Se fierb pastele in apa cu sare, dupa indicatiile de pe ambalaj. Se scurg. Se scurg ciupercile si se pastreaza zeama, care se filtreaza. Se toaca marunt ciupercile. Se sterge carnea si se taie bucatele potrivite. Se condimenteaza si se prajeste in ulei, la foc mijlociu, pe ambele parti. Se scoate din ulei. In aceeasi grasime se prajesc ceapa si sunca. Se adauga ciupercile si apa de la ciuperci (in cazul ciupercilor proaspete, se asauga 400 ml apa cu concentrat de supa de legume). Se inglobeaza rosiile si smintina. Se condimenteaza si se lasa sa fiarba 5-10 minute. Se adauga patrunjelul si se presara praful de sos/faina. Se mai lasa sa dea citeva clocote si se amesteca. Se adauga carnea si se mai lasa un minut-doua. Se repartizeaza macaroanele pe farfurii incalzite si se toarna sosul de carne.