

Ένα πεντανόστιμο φαγητό με παραδοσιακά υλικά που γίνεται πολύ εύκολα και γρήγορα. Με τη φανταστική γεύση από το απάκι και τη μυζήθρα, αλλά και με την προσθήκη των μανιταριών που δίνουν μια ενδιαφέρουσα υφή και εμπλουτίζουν τη γεύση ακόμα περισσότερο, είναι ένα πιάτο που θα σας αρέσει πολύ!

Τι θα χρειαστείτε

1 πακέτο χυλοπίτες

400 γρ. απάκι

8 μανιτάρια σε τέταρτα (προαιρετικά)

1 σκελίδα σκόρδο

Μυζήθρα τριμμένη

Αλάτι και πιπέρι

Ελαιόλαδο

Εκτέλεση συνταγής

Σωτάρουμε σε λίγο ελαιόλαδο το απάκι, τα μανιτάρια και το σκόρδο. Βάζουμε ελάχιστο ή καθόλου-αλάτι και πιπέρι. Βράζουμε τις χυλοπίτες σε λίγο νερό. Μόλις σωθεί το νερό χωρίς όμως να στεγνώσουν τις αποσύρουμε από τη φωτιά.-Τις ρίχνουμε μαζί με το ζουμάκι τους στο τηγάνι που σωτάρουμε το απάκι και τα άλλα υλικά και ανακατεύουμε. Σερβίρουμε και πασπαλίζουμε κάθε πιάτο με μυζήθρα. Ραντίζουμε με λίγο φρέσκο ελαιόλαδο. Προσθέτουμε αν θέλουμε λίγο φρεσκοτριμμένο πιπέρι.

Καλή όρεξη!

Βήμα προς Βήμα

- 1 Σωτάρουμε σε λίγο ελαιόλαδο το απάκι, τα μανιτάρια και το σκόρδο. Βάζουμε πολύ λίγο αλάτι και πιπέρι.
- 2 Βράζουμε τις χυλοπίτες σε λίγο νερό. Μόλις σωθεί το νερό χωρίς όμως να στεγνώσουν τις αποσύρουμε από τη φωτιά.-
- 3 Τις ρίχνουμε μαζί με το ζουμάκι τους στο τηγάνι που σωτάρουμε το απάκι και τα άλλα υλικά και ανακατεύουμε.
- 4 Σερβίρουμε και πασπαλίζουμε κάθε πιάτο με μυζήθρα. Ραντίζουμε με λίγο φρέσκο ελαιόλαδο. Προσθέτουμε αν θέλουμε λίγο φρεσκοτριμμένο πιπέρι. Καλή όρεξη!