LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Spaghetti ai funghi
.....Pasta ai funghi .....ma....rossa!!!!!!



Difficoltà
facile

Quantità
4 persone

Tempo
30 minuti

Ingredienti

- Funghi - 500 g
- olio - q.b.
- prezzemolo - 5 foglie
- aglio - 1 spicchio
- pomodorini - una decina
- panna - 2 cucchiai
- parmigiano - 2 cucchiai
- sale e pepe - q.b.
- spaghetti - 350 g

Preparazione

In una padella abbastanza capiente mettete un giro d’olio e vi versate il prezzemolo e l’aglio tritati. Appena inizia a rosolare versate i funghi che avete preparato, precedentemente, a piccoli pezzi. Salate e pepate. Cuocete fino a quando la loro acqua di vegetazione si sarà completamente esaurita! A questo punto aggiungete i pomodorini a pezzi e fate saltare a fuoco alto. Versate i due cucchiai di panna e il parmigiano e fate restringere. Cuocete la pasta, scolatela al dente, versatela nella padella e fate saltare. Aggiungete un filo d’olio, un poco di prezzemolo tritato e servite calda!!!!