

LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Pappardelle ai funghi del bosco Avevo finferli, leccini e prataioli.....cosa farne????



Difficoltà
facile



Quantità
2 persone



Tempo
30 minuti

Ingredienti

- funghi misti o porcini - 500 g
- pappardelle - 200 g
- prezzemolo - 5 - 6 foglie
- aglio - 1 spicchio
- olio - 6 cucchiari
- sale - q.b.
- panna - 5 cucchiari
- parmigiano - a piacere
- pepe - a piacere

Preparazione

Pulire per bene i funghi. Mettere abbondante olio in una larga padella, aggiungere il prezzemolo e l'aglio tritati e far riscaldare leggermente. Aggiungere i funghi tagliati a piccoli pezzi. Far cuocere a fuoco alto fino a che tutta la loro acqua sarà evaporata. Salare e pepare. Aggiungere la panna e un poco di parmigiano e far restringere. Nel frattempo avete messo a bollire l'acqua salata e vi avete gettato la pasta. Toglietela al dente e versatela direttamente nella padella con un cucchiaino di acqua di cottura. Fatela saltare fino a quando i funghi si saranno ben amalgamati con la pasta. Aggiungete, a piacere, del parmigiano. Se i funghi son buoni, la pasta sarà buonissima!!!

