

PRIMI PIATTI

Boscaiola con noci

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 10 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

SPAGHETTI 400 gr
FUNGHI PORCINI 4
GHERIGLI DI NOCI
PANNA FRESCA 250 ml
PREZZEMOLO
VINO BIANCO SECCO
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Fate dorare uno spicchio d'aglio in un po' d'olio, aggiungete i porcini, sfumate con vino bianco secco e fate cuocere a fuoco molto basso.



2



3

Aggiungete i gherigli di noci tritati grossolanamente, unite la panna e regolate di sale.



4



5

Scolate la pasta che avrete cotto nel frattempo e fatela saltare in padella con una bella spolverata di prezzemolo tritato.