

PRIMI PIATTI

Conchiglie ai funghi porcini

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

CONCHIGLIE pasta - 200 gr
FUNGHI PORCINI surgelati - 50 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
SPICCHIO DI AGLIO 1
PREZZEMOLO 1 ciuffo
PARMIGIANO REGGIANO in scaglie - 30
gr
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Lessate la pasta in abbondante acqua salata, scolatela e rimettetela nella pentola, quindi aggiungete l'olio extravergine di oliva.



- 2 Aggiungete i funghi porcini congelati tagliati a dadini (se sono grossi sminuzzateli voi con un coltello, quando sono congelati si riescono a tagliare comunque).



- 3 Aggiungete il prezzemolo e 1/2 spicchio di aglio tritato finemente ed aggiustate di sale, senza aggiungere acqua perché i funghi congelati sprigioneranno acqua da soli.



- 4 Fate saltare un pochino sul fornello finché i funghi non risulteranno cotti (mi raccomando non superate i 10 minuti altrimenti si spappolano).

Impiattate e cospargete di scaglie di Parmigiano.

