

PRIMI PIATTI

Fusilli al gusto di cedro

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Calabria](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

FUSILLI 400 gr

FUNGHI 300 gr

CEDRO grandi - 2

PREZZEMOLO 1 ciuffo

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Pulite bene i funghi, tagliateli a fettine e metteteli in una padella con due cucchiaini di olio.

Soffriggeteli e quando risultano cotti aggiungete il sale, il pepe e del prezzemolo tritato.

Togliete dal fuoco ed unite il succo di un cedro.



2 Nel frattempo cuocete i fusilli, scolateli, conditeli con olio, pepe macinato, il sughetto di funghi e il succo del rimanente cedro

Spolverare, in fine, con la buccia grattugiata del cedro.