

PRIMI PIATTI

Fusilli alla francescana

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

400 g di fusilli
2 carote
1 costa di sedano
mezza cipolla
100 g di speck
200 g di macinato di vitello
200 ml panna
1 manciata di noci
1 manciata di mandorle
1 bicchiere di vino bianco
1 manciata di funghi secchi
1 dado
3 cucchiai di olio extravergine di oliva
poco peperoncino
abbondante prezzemolo
sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Pulite la carota ed il sedano e tritare finemente.



2 Tagliare a striscioline lo speck.



3 Mettete i funghi in acqua calda per almeno 30 minuti.



4 Tritare la frutta secca.



5 In una padella mettete il trito di carote, cipolla e sedano con l'olio e fate rosolare.

Unite lo speck.



6 Fate rosolare ed unite il macinato.



7 Sfumare con il vino, aggiustate di sale e pepe, aggiungete anche un pezzetto di dado e poi il trito di noci e mandorle.



8 In una pentola con abbondante acqua salata fate lessare la pasta.

Al condimento unite la panna, il prezzemolo e acqua di cottura se necessario, mescolare ed unite la pasta, mantecare e servite.



