

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.



