

PRIMI PIATTI

Fusilli lunghi con funghi e salsiccia

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

500 g di fusilli lunghi bucati
funghi porcini (si possono utilizzare anche quelli congelati)
salsiccia paesana
pomodorini
prezzemolo
aglio
sale
pepe
olio extra vergine di oliva
parmigiano grattugiato.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti.



2 In una padella, cuocere i funghi con uno spicchio di aglio e l'olio.



3 Spellare la salsiccia, farla a pezzettini e aggiungerla ai funghi.



4 A metà cottura, aggiungere pomodorini tagliati e prezzemolo.



5 Salare, pepare e portare a cottura.



6 Cuocere la pasta in abbondante acqua salata.



7 Mantecare la pasta in padella con il condimento.



8 Servire con una spolverata di parmigiano grattugiato.

