

PRIMI PIATTI

Linguine ai funghi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

400 g di linguine
500 g di funghi champignon freschi
una manciata di funghi porcini secchi
10 fettine di pancetta affumicata/speck
aglio
olio d'oliva
parmigiano grattugiato
vino bianco
1/2 dado di funghi
prezzemolo tritato

PREPARAZIONE

- 1 Mettere l'olio in una pentola antiaderente e aggiungere l'aglio tritato, appena diventa dorato aggiungere le fettine di pancetta/speck tagliate a pezzettini, fatele dorare per 5 minuti e aggiungere i funghi porcini secchi precedentemente fatti ammorbire in acqua. Fateli cuocere per altri 5 minuti.

Aggiungete ora i funghi champignon tagliati a pezzettini e aggiungere il dado. Appena si asciuga l'acqua fuoriuscita dai funghi, tirare con il vino e fatelo evaporare leggermente. Coprite e fate cuocere per 10 minuti.

Nel frattempo lessate in acqua salata le linguine e appena pronte scolatele e mettetele nella pentola insieme ai funghi, aggiungete parmigiano grattugiato, prezzemolo tritato, Fatele saltare 5 minuti in modo da insaporirle e servitele.

A piacere si può aggiungere altro parmigiano.

Buon appetito!