

PRIMI PIATTI

## Linguine funghi e pomodorini pachino secchi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 20 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



### INGREDIENTI

300 g di linguine  
24 funghi di ferla  
6 cucchiari di olio extravergine di oliva  
1 spicchio di aglio  
una manciata di prezzemolo tritato  
28 pomodorini di pachino essiccati e sott'olio  
barba di 2 finocchi  
60 g di pecorino romano grattugiato  
sale e pepe.

### PREPARAZIONE

**1** Pulite accuratamente i funghi e tagliateli a pezzettini.



**2** In una padella mettete l'olio, l'aglio, il prezzemolo ed i funghi, mescolare e fate saltare per 10 minuti.



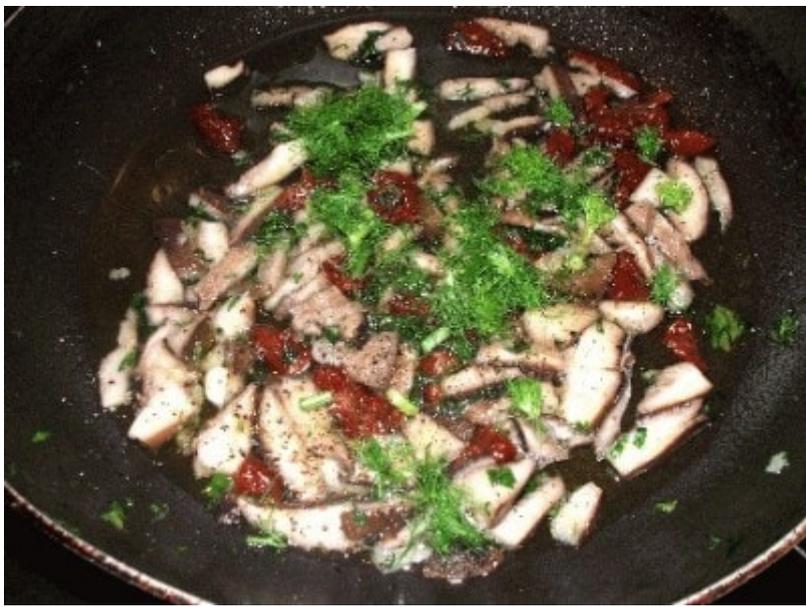
**3** Tagliare i pomodorini ed aggiungeteli al sughetto.



4 Sciacquate velocemente le barbe di finocchio e tritatele.



5 E aggiungetele al sugo,salate e pepate.



6 Mentre il sugo cuoce cucinate la pasta.

Scolatela e aggiungetela al sughetto, fate mantecare con poco pecorino romano.



7 Impiattare, dando una ulteriore grattata di pepe nero.

