

PRIMI PIATTI

Lumachelle alla boscaiola

LUOGO: Europa / Italia

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



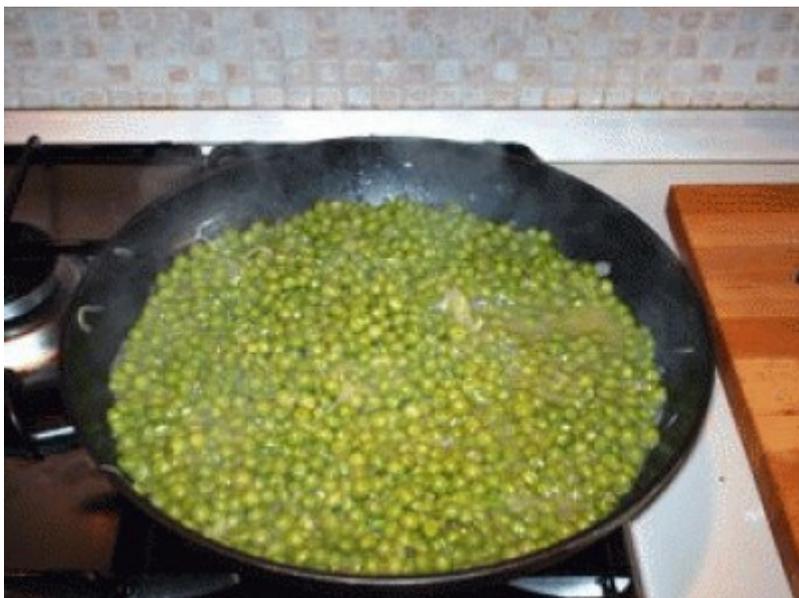
INGREDIENTI

1
2 kg di lumachelle
12 salsicce di maiale
1 kg di pisellini primavera
funghi champignon e porcini
3 confezioni di panna da cucina
cipolla
burro
sale
pepe
peperoncino.

PREPARAZIONE

1 In una padella, mettere a rosolare burro e metà cipolla, aggiungere i piselli (ancora surgelati), un po' di acqua, 2 dadi e il pepe. Coprire e lasciar cuocere mescolando di tanto

in tanto.



- 2** In un'altra padella, mettere olio, aglio e i funghi. Aggiungere un po' di brodo ai funghi e lasciar cuocere.



- 3** Nella terza padella, mettere a rosolare la restante cipolla con olio e burro, una volta imbiondita, aggiungere le salsicce sbriciolate e il peperoncino.



- 4 Sul fuoco, mescolare insieme tutti gli ingredienti cotti, aggiustare di sale, pepe e peperoncino e spegnere.





5 Poco prima che la pasta sia cotta, aggiungere le 3 confezioni di panna (anche un goccio di latte qualora fosse troppo densa).

Scolare la pasta e unire al sugo.





Le dosi indicate sono per 12 persone.

NOTE