

PRIMI PIATTI

Mezze maniche con porri e funghi

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Le mezze maniche con porri e funghi sono un piatto semplice e immediato nei sapori! Funghi e porri stanno benissimo insieme e l'atmosfera giusta per servire questo piatto, potrebbe essere un pranzo intimo e familiare, di quelli dove si può spendere molto tempo seduti a tavola! Scommettiamo che piaceranno a tutti? Essendo un piatto ottimo diventerà sicuramente un vostro asso nella manica! Se amate particolarmente questo ingrediente autunnale, perché non provate anche a realizzare la ricetta della [polenta](#) e funghi?

INGREDIENTI

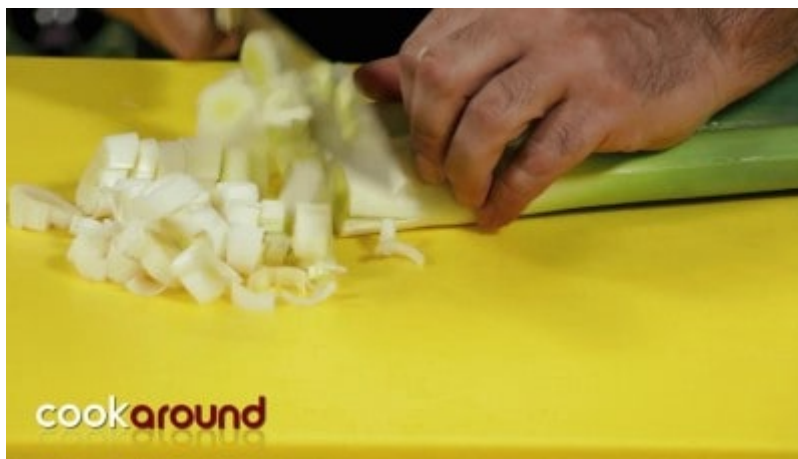
MEZZE MANICHE 400 gr
PORRI piccoli - 3
FUNGHI CHAMPIGNON (A. BISPORUS)
500 gr
SCALOGNO 1
SPICCHIO DI AGLIO 2
PANNA 125 gr
PREZZEMOLO 1 ciuffo
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Prendete una padella, versatevi un bel giro di olio, aggiungete uno spicchio di aglio intero, lo scalogno tritato grossolanamente e lasciate prendere calore.



- 2 Nel frattempo prendete i porri, tagliate la parte finale, sfogliateli e lavateli per eliminare la terra rimasta tra le foglie, quindi affettateli in modo grossolano e aggiungeteli in padella.



3 Aggiungete un po' d'acqua e lasciate stufare a padella coperta.



4 Ora preparate i funghi: lavateli, puliteli e tagliateli finemente e mettete da parte.



- 5 Aggiungete un pizzico di sale nella padella, mescolate e trasferite i porri stufati in una ciotola.



- 6 Nella stessa padella, aggiungete dell'altro olio, uno spicchio di aglio e i funghi tagliati precedentemente.



- 7 Aggiungete un po' di prezzemolo tritato finemente, levate lo spicchio d'aglio, mescolate e aggiungete anche i porri precedentemente stufati.



- 8 Mettete un pentola colma di acqua sul fuoco e portatela ad ebollizione, quindi tuffatevi la pasta.



- 9 Abbassate il fuoco sotto la padella, aggiungete la panna e mantecate il tutto; regolate di sale.



10 Scolate la pasta al dente, aggiungetela nella padella e mantecatela bene con il sugo.



11 Infine aggiungete un po' di prezzemolo tritato, del pepe macinato fresco e servite.

