

PRIMI PIATTI

# Pappardelle ai funghi porcini

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



## INGREDIENTI

200 g di pappardelle  
50 g di funghi porcini secchi  
panna da cucina ai funghi (o normale)  
latte q.b.  
una noce di burro  
pecorino romano  
sale  
pepe a piacere.

## PREPARAZIONE

**1** Mettere in un piatto il latte con i funghi per farli ammorbidire ed insaporire.



2 Far sciogliere il burro in padella.



3 Unire al burro il latte con i funghi.



- 4 Aggiungere la panna da cucina, possibilmente ai funghi, e cuocere il tutto a fuoco lento mescolando continuamente con un cucchiaio di legno fino a che il sugo raggiunga la giusta consistenza, salare e pepare.



- 5 Scolare la pasta e saltarla in padella insieme al sugo.



6 Aggiungere, infine, il pecorino romano grattugiato.



Ricetta per 2 persone.

NOTE