

PRIMI PIATTI

Pappardelle ai porcini rosè

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

PAPPARDELLE 400 gr
FUNGHI PORCINI freschi - 300 gr
SCALOGNO piccolo - 1
SPICCHIO DI AGLIO 1
PEPERONCINI PICCANTI
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
BURRO
PREZZEMOLO
VINO ROSATO ½ bicchieri
SALE
PEPE NERO

Ricetta facilissima e realizzabile davvero in pochissimi minuti, giusto i minuti di cottura della pasta. La particolarità che rende speciale questa ricetta è l'utilizzo del vino rosè da far sfumare in padella insieme ai funghi.

PREPARAZIONE

1 Mondare i funghi porcini.

In una padella con olio e burro, far rosolare lo scalogno e lo spicchio d'aglio schiacciato. Aggiungere i funghi tagliati finemente e far saltare a fiamma vivace per qualche minuto.



2 Regolare di sale e pepe e sfumare con il vino e portare a cottura i funghi.



3 Scolare le pappardelle al dente e saltarle con i funghi.



4 Spolverizzare con il prezzemolo e servire ben calde.