

PRIMI PIATTI

Pappardelle panna e porcini

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Un piatto classico, ricco e confortante. Questo piatto è sicuramente un'ottima soluzione quando si ha poco tempo e non si sa cosa preparare per cena, dopo una faticosa giornata di lavoro.

INGREDIENTI

PAPPARDELLE fresca e fatte a mano - 400 gr

FUNGHI PORCINI freschi - 300 gr

PANNA FRESCA 250 ml

SPICCHIO DI AGLIO 1

SCALOGNO 1

SALE

PEPE BIANCO

PREZZEMOLO

PARMIGIANO REGGIANO 1 cucchiaio da tavola

PREPARAZIONE

1 Mondate i funghi porcini.

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



2 Regolate di sale e pepe e aggiungete la panna fresca.



3 Portate a cottura i funghi, poi, aggiungete 1 cucchiaio di parmigiano.

Scolate le pappardelle al dente e saltatele con i funghi.

Spolverizzate con il prezzemolo e servite ben calde.