

PRIMI PIATTI

## Penne all'alpina

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 20 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

400 g penne  
150 g funghi  
1 spicchio aglio  
1/2 cipolla  
prezzemolo  
burro  
brodo  
vino bianco  
sale  
pepe  
noce moscata

### PREPARAZIONE

1 Tritate aglio, cipolla e prezzemolo.

In un tegame capiente fate imbiondire il burro, aggiungere poi il vino e fate evaporare.

Tritate i funghi e metteteli nel tegame, cuocete per qualche minuto, aggiungete al sugo panna, sale e pepe.

Cuocete la pasta al dente, versatela nel tegame e mantecate.

Servite con parmigiano grattugiato e prezzemolo tritato.