

PRIMI PIATTI

Tonnarelli funghi porcini e zucca

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

tonnarelli
3 grossi porcini (anche surgelati)
1 fetta di zucca
100 ml di panna liquida
1 cucchiaino raso di farina setacciata
aglio
olio
sale
peperoncino (facoltativo).

PREPARAZIONE

- 1 Mettere in padella i funghi con aglio e olio aggiustando di sale e del peperoncino (se piace) e farli cuocere tagliati a dadini.



2 Prendere una fetta di zucca e grattugiarla come fosse parmigiano.



3 Unire la zucca grattugiata ai funghi cotti e lasciar insaporire un pochino, non serve cottura la zucca è molto veloce nel cuocersi.



4 Aggiungere la panna ed 1 cucchiaino raso di farina setacciata.



5 Far restringere un po' il sugo e spegnere il fuoco.

A questo punto, lessare la pasta in abbondante acqua salata, scolarla (tenendo da parte un bicchierino di acqua di cottura) e ripassarla nella padella con il condimento usando l'acqua conservata se la pasta dovesse risultare troppo asciutta.



6 Mantecare un poco e servire caldissima con una manciata di erbetta spolverata sulla pasta.



