

PRIMI PIATTI

Pasta cardoncelli e pecorino

di: *Cookaround*

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 15 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: difficile



INGREDIENTI

PASTA preferibilmente orecchiette - 400 gr
FUNGHI CARDONCELLI 400 gr
SPICCHIO DI AGLIO 2
PREZZEMOLO 2 ciuffi
PECORINO ROMANO 200 gr
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE

La **pasta cardoncelli e pecorino** è un ottimo primo piatto, gustoso e facile da fare, ideale per chi ha voglia di realizzare un buon primo ma che sia facile e veloce. I cardoncelli sono degli ottimi funghi che si trovano facilmente e si sposano benissimo con il formaggio pecorino e insieme danno vita ad un mix di sapori davvero ottimo! Provate questa ricetta dal sapore eccezionale, e fateci sapere soprattutto se vi è piaciuta! Se amate il sapore particolare dei funghi in particolar modo con la pasta, provate anche la ricetta della pasta [salsiccia e funghi](#): una bontà incredibile!

PREPARAZIONE

1 In un tegame grande e antiaderente, mettete un giro di olio extravergine di oliva e fate imbiondire l'aglio e quando inizia a sfregolare, aggiungete anche il prezzemolo fresco tritato e un po' di peperoncino a pezzetti. Dopo un paio di minuti aggiungete quindi i cardoncelli puliti e tagliati a pezzi, regolate di sale e fateli appassire. Da parte in abbondante acqua salata cuocete la pasta, e scolatela quando manca un minuto o due alla fine della cottura conservando un mestolo di acqua di cottura. Versatela nella padella dove ci sono i funghi, mescolate, quindi formate la crema con il pecorino e l'acqua di cottura aiutandovi con un frustino. Aggiungete quindi questa crema alla pasta e mantecate spadellando. La pasta cardoncelli e pecorino è pronta per essere servita.

CONSIGLIO