

PRIMI PIATTI

## Boscaiola con noci

---

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)

---



### INGREDIENTI

SPAGHETTI 400 gr  
FUNGHI PORCINI 4  
GHERIGLI DI NOCI  
PANNA FRESCA 250 ml  
PREZZEMOLO  
VINO BIANCO SECCO  
SALE

### PREPARAZIONE

- 1** Fate dorare uno spicchio d'aglio in un po' d'olio, aggiungete i porcini, sfumate con vino bianco secco e fate cuocere a fuoco molto basso.



2



3

Aggiungete i gherigli di noci tritati grossolanamente, unite la panna e regolate di sale.



4



5

Scolate la pasta che avrete cotto nel frattempo e fatela saltare in padella con una bella spolverata di prezzemolo tritato.