

PRIMI PIATTI

Fusilli al gusto di cedro

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Calabria*

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



INGREDIENTI

FUSILLI 400 gr

FUNGHI 300 gr

CEDRO grandi - 2

PREZZEMOLO 1 ciuffo

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Pulite bene i funghi, tagliateli a fettine e metteteli in una padella con due cucchiaini di olio.

Soffriggeteli e quando risultano cotti aggiungete il sale, il pepe e del prezzemolo tritato.

Togliete dal fuoco ed unite il succo di un cedro.



2 Nel frattempo cuocete i fusilli, scolateli, conditeli con olio, pepe macinato, il sughetto di funghi e il succo del rimanente cedro

Spolverare, in fine, con la buccia grattugiata del cedro.