

PRIMI PIATTI

Garganelli pasticciati

di: *simba_72*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **25 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

260 g di garganelli o penne rigate

10-12 fettine di speck

300 g di misto funghi porcini surgelati

200 ml di panna da cucina

3-4 cucchiari di parmigiano grattugiato

600 g di mozzarella

10-12 pezzettini di pomodori pelati

3-4 cucchiari di olio extravergine di oliva

sale.

PREPARAZIONE



2 In una padella fate rosolare l'olio e lo speck tagliato a pezzettini.

Non appena pronti, unite i funghi e fate insaporire il tutto per 10 minuti.

Unite i pelati sgocciolati, schiacciate con la forchetta e fate cuocere almeno altri 15 minuti.

Unite la panna e mescolare bene.

Quando sarà tutto ben unite togliete dal fuoco.

In una pentola fate lessare la pasta in abbondante acqua salata.

Tagliare a cubetti la mozzarella.

Quando la pasta sarà cotta, scolatela ed unitela al sugo insieme ai cubetti di mozzarella e mescolare il tutto finchè la mozzarella non si sia ben sciolta e il tutto non si sia ben incorporato alla pasta.



3 Impiattare e spolverizzate con del parmigiano grattugiato.

