

PRIMI PIATTI

Linguine ai funghi

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

350 g di funghi misti

350 g di linguine

1 scalogno

1 spicchio d'aglio

1/2 costa di sedano

30 g di burro

1 cucchiaio d'olio

300 g di polpa di pomodoro

parmigiano grattugiato

prezzemolo

sale

pepe.

PREPARAZIONE

1 Pulite i funghi e affettateli. In una padella rosolate, con olio e burro, il sedano, l'aglio e lo

scalogno tritati; aggiungete i funghi e fate insaporire per 5 minuti mescolando bene. Unite il pomodoro, prezzemolo tritato, sale, pepe e lasciate cuocere per 20 minuti, mescolando di tanto in tanto.

Nel frattempo cuocete la pasta e poi, dopo averla scolata, versatela nella padella con i funghi. Spolverate con il parmigiano, il prezzemolo tritato e mescolate il tutto.