

PRIMI PIATTI

# Linguine ai funghi

di: *Anna Rosa*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    COSTO: *basso*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## INGREDIENTI

400 g di linguine  
500 g di funghi champignon freschi  
una manciata di funghi porcini secchi  
10 fettine di pancetta affumicata/speck  
aglio  
olio d'oliva  
parmigiano grattugiato  
vino bianco  
1/2 dado di funghi  
prezzemolo tritato

## PREPARAZIONE

- 1 Mettere l'olio in una pentola antiaderente e aggiungere l'aglio tritato, appena diventa dorato aggiungere le fettine di pancetta/speck tagliate a pezzettini, fatele dorare per 5 minuti e aggiungere i funghi porcini secchi precedentemente fatti ammorbire in acqua.

Fateli cuocere per altri 5 minuti.

Aggiungete ora i funghi champignon tagliati a pezzettini e aggiungere il dado. Appena si asciuga l'acqua fuoriuscita dai funghi, tirare con il vino e fatelo evaporare leggermente. Coprite e fate cuocere per 10 minuti.

Nel frattempo lessate in acqua salata le linguine e appena pronte scolatele e mettetele nella pentola insieme ai funghi, aggiungete parmigiano grattugiato, prezzemolo tritato, Fatele saltare 5 minuti in modo da insaporirle e servitele.

A piacere si può aggiungere altro parmigiano.

Buon appetito!