

PRIMI PIATTI

# Mezze penne ai porcini e zenzero

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



## INGREDIENTI

MEZZE PENNE 400 gr  
FUNGHI PORCINI ( anche surgelati ) - 300 gr  
ZENZERO di circa 2 cm , fresco - 1  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 6 cucchiaini da tavola  
ROSMARINO 1 rametto  
TIMO ESSICCATO 1 cucchiaino da tè  
SPICCHIO DI AGLIO 1  
DADO PER BRODO DI POLLO cuore di brodo delicato knorr - 1 cucchiaino da tè  
SALE

## PREPARAZIONE

- 1 Mettete una pentola colma d'acqua salata sul fuoco per cuocervi successivamente la pasta.

Fate scaldare in una pentola sufficientemente capiente l'olio extravergine d'oliva con uno spicchio d'aglio schiacciato, un rametto di rosmarino ed il timo secco.

Non appena l'olio inizia a sfrigolare, unite alla padella i funghi (se freschi debitamente puliti ed affettati).

Lasciate soffriggere i funghi per un minuto, quindi grattugiate direttamente nella padella il pezzo di zenzero e lasciate insaporire per un altro minuto.

Quando i funghi avranno rilasciato un po' della loro acqua di vegetazione, insaporite la preparazione con mezza vaschetta di Cuore di Brodo Delicato Knorr e protraete la cottura del sugo per altri 3-4 minuti.

Nel frattempo avrete tuffato la pasta nell'acqua bollente, portatela a cottura al dente.

Scolate la pasta e trasferitela direttamente nella padella con il sugo dove la salterete brevemente per amalgamarla al sugo stesso.

Servite immediatamente la pasta ancora ben calda.