

PRIMI PIATTI

Pappardelle ai funghi porcini

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

200 g di pappardelle
50 g di funghi porcini secchi
panna da cucina ai funghi (o normale)
latte q.b.
una noce di burro
pecorino romano
sale
pepe a piacere.

PREPARAZIONE

1 Mettere in un piatto il latte con i funghi per farli ammorbidire ed insaporire.



2 Far sciogliere il burro in padella.



3 Unire al burro il latte con i funghi.



- 4 Aggiungere la panna da cucina, possibilmente ai funghi, e cuocere il tutto a fuoco lento mescolando continuamente con un cucchiaio di legno fino a che il sugo raggiunga la giusta consistenza, salare e pepare.



- 5 Scolare la pasta e saltarla in padella insieme al sugo.



6 Aggiungere, infine, il pecorino romano grattugiato.



Ricetta per 2 persone.

NOTE