

PRIMI PIATTI

# Pappardelle ai porcini rosè

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *media*    PREPARAZIONE: *10 min*    COTTURA: *15 min*    COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



Ricetta facilissima e realizzabile davvero in pochissimi minuti, giusto i minuti di cottura della pasta. La particolarità che rende speciale questa ricetta è l'utilizzo del vino rosè da far sfumare in padella insieme ai funghi.

## INGREDIENTI

PAPPARDELLE 400 gr  
FUNGHI PORCINI freschi - 300 gr  
SCALOGNO piccolo - 1  
SPICCHIO DI AGLIO 1  
PEPERONCINI PICCANTI  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)  
BURRO  
PREZZEMOLO  
VINO ROSATO ½ bicchieri  
SALE  
PEPE NERO

## PREPARAZIONE

**1** Mondare i funghi porcini.

In una padella con olio e burro, far rosolare lo scalogno e lo spicchio d'aglio schiacciato. Aggiungere i funghi tagliati finemente e far saltare a fiamma vivace per qualche minuto.



**2** Regolare di sale e pepe e sfumare con il vino e portare a cottura i funghi.



**3** Scolare le pappardelle al dente e saltarle con i funghi.



4 Spolverizzare con il prezzemolo e servire ben calde.