

PRIMI PIATTI

## Pappardelle gamberi e porcini

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    COSTO: [medio](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)

---



### INGREDIENTI

500 g di funghi porcini  
500 g di gamberi  
400 g di pappardelle  
100 ml di panna da cucina  
1 mazzetto prezzemolo  
1 cipolla  
1 bicchiere di vino bianco  
olio evo  
sale  
pepe.

### PREPARAZIONE

**1** Mettere a soffriggere la cipolla tritata.



**2** Aggiungere i funghi tagliati a pezzetti e sfumare con il vino.



**3** Portare a cottura (circa 30 minuti)



4 Aggiungere i gamberi sgusciati, salare, pepare e far andare ancora per un paio di minuti.





5 Spegnere e unire il prezzemolo tritato e la panna.





6 Cuocere le pappardelle.



7 Scolarle quando vengono a galla, saltare in padella per un minuto e servire!

