

PRIMI PIATTI

## Pasta fresca al sugo di funghi e zucchini

---

LUOGO: **Europa** / Italia

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **45 min**    COTTURA: **25 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *30 MINUTI DI RIPOSO*

---



### PER LA PASTA

3 uova  
150 g di farina 00  
150 g di farina 0  
2 pizzichi di sale.

### PER IL SUGO

2 zucchine  
250 g di funghi finferli (anche surgelati)  
750 ml di passata di pomodoro  
1 cipolla  
2 spicchi d'aglio  
5 cucchiaini di olio d'oliva  
sale e pepe

.

# PREPARAZIONE



2 Per la pasta: disporre a fontana la farina ed i 2 pizzichi di sale, mettete al centro le uova.



**3** Iniziate ad impastare.

All'inizio sarà un pò faticoso, bisognerà lavorarla un bel pò.

Impastare fino ad ottenere una pasta morbida ed elastica e lasciate riposare per 30 minuti, coperta con un panno.



**4** Nel frattempo preparate il sugo: tagliare le zucchine a rondelle, sbucciare l'aglio e tritare la cipolla.

In una padella con 3 cucchiai di olio fare appassire gli spicchi d'aglio, aggiungete le zucchine e fate rosolare per 5 minuti.



- 5 Aggiungete anche la passata di pomodoro, insaporire con sale e pepe e continuare la cottura per 5-6 minuti.



- 6 In un'altra padella mettere 2 cucchiari d'olio e fate appassire la cipolla, aggiungete i finferli dopo averli lavati, asciugati e tagliati a pezzetti, e farli rosolare per 2-3 minuti.



- 7 Condire con sale e pepe e unite al composto di pomodoro e zucchine, e cuocere ancora qualche minuto (fino a quando le zucchine saranno ben cotte).



- 8 Riprendete la pasta e tagliatela a pezzi; tirare ogni pezzo con la sfogliatrice fino ad ottenere delle strisce fini.



9 Tagliare la pasta a triangoli.



**10** Fate bollire abbondante acqua salata in una pentola e fate cuocere 5 minuti la pasta.

Scolare la pasta e aggiungere il sugo.

