

PRIMI PIATTI

## Pasta porcini, panna e salsiccia

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [25 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)

---



### INGREDIENTI

3 cucchiaini di olio extravergine di oliva  
1 spicchio di aglio  
30 g di preparato per soffritto surgelato  
200 g di funghi porcini sugelati  
mezzo bicchiere di vino bianco  
300 g di salsiccia  
100 g di panna da cucina  
400 g di mezze penne rigate  
pepe.

### PREPARAZIONE

- 1 In una padella antiaderente mettete l'olio con l'aglio ed il soffritto e fate rosolare fino a doratura.

Unite i funghi e continuate la cottura, sfumare con il vino e aggiungete poco pepe.

Spellare la salsiccia, sbriciolatela bene e unitela al condimento portando a cottura.

Unite la panna e mescolare bene.

In una pentola fate bollire abbondante acqua salata, buttate la pasta e scolatela al dente, aggiungetela al condimento e mantecare.

Servire immediatamente.

