

PRIMI PIATTI

Penne ai funghi

di: *Marisa*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *20 min* COTTURA: *15 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

320 g penne
funghi champignon
olio
peperoncino
aglio
prezzemolo
panna
sale

PREPARAZIONE

1 Pulite gli champignons, asciugateli con un canovaccio e frullateli nel mixer.

Preparate un trito con aglio e peperoncino.

Fate soffriggere l'olio ed il trito circa trenta secondi ed aggiungete i funghi frullanti.

In una pentola fate bollire acqua con il sale per la pasta.

Scolate la pasta a metà cottura ed aggiungetela ai funghi.

Un minuto prima versate la panna mescolando.