

PRIMI PIATTI

# Penne all'alpina

di: *Laura*

LUOGO: *Europa / Italia*

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## INGREDIENTI

400 g penne  
150 g funghi  
1 spicchio aglio  
1/2 cipolla  
prezzemolo  
burro  
brodo  
vino bianco  
sale  
pepe  
noce moscata

## PREPARAZIONE

**1** Tritate aglio, cipolla e prezzemolo.

In un tegame capiente fate imbiondire il burro, aggiungere poi il vino e fate evaporare.

Tritate i funghi e metteteli nel tegame, cuocete per qualche minuto, aggiungete al sugo panna, sale e pepe.

Cuocete la pasta al dente, versatela nel tegame e mantecate.

Servite con parmigiano grattugiato e prezzemolo tritato.