

PRIMI PIATTI

# Strozzapreti con porcini

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Lazio*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *20 min*    COTTURA: *10 min*    COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## INGREDIENTI PER LA PASTA

FARINA DI GRANO DURO O SEMOLA

400 gr

ACQUA

SALE 1 pizzico

## PER IL SUGO

FUNGHI PORCINI 400 gr

PREZZEMOLO 1 ciuffo

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE ½

SPICCHIO DI AGLIO 2

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3

cucchiaini da tavola

SALE

# PREPARAZIONE

- 1 Sulla spianatoia impastate la farina con sale e acqua, fino ad ottenere un impasto omogeneo.



- 2 Suddividetelo in tanti bastoncini grossi come una matita e allungateli a mano uno per uno.



- 3** Mettete la pasta fresca da parte a riposare, nel mentre preparate il sugo.  
Raschiate i funghi con un coltellino, togliendo tutta la terra, separate i gambi dalle cappelle, passateli con uno straccio umido senza lavarli e affettateli sottilmente. (Questa operazione non è necessaria qualora utilizzate i porcini surgelati).

In una padella fate imbiondire nell'olio gli spicchi d'aglio e il peperoncino, quindi toglieteli e aggiungete i funghi.





- 4 Cuocete i funghi a fuoco vivace mescolando spesso.  
Appena i funghi avranno consumato la loro acqua, cospargete di prezzemolo e salate adeguatamente.



- 5 Nel frattempo lessate gli strozzapreti in abbondante acqua salata, scolateli al dente e trasferiteli nella padella con i funghi.



6 Mantecate con il sugo per qualche minuto e servite immediatamente.