



FUSILLI CON FUNGHI PANNA E PISELLI

Difficolt: Media



Un primo sempre graditissimo tra gli ospiti, facile da preparare e molto saporito
Ecco le dosi per 4 persone

- funghi 350gr.
- panna 100gr
- pasta 320gr.
- piselli 300gr. surgelati
- burro 20gr.
- parmigiano a piacere
- sale q.b.

Accendiamo l'acqua della pasta e saliamo al momento del bollore.
Nel frattempo cuocere i pisellini, o al vapore o in acqua bollente
Pulire e tagliare i funghi a fettine sottili



e metterli in una padella con il burro



Appena entrambe le verdure saranno cotte, unirle e farle saltare un pÃ² insieme aggiungendo anche la panna



la nostra salsa Ã pronta

scolare la pasta al dente lasciando da parte un pÃ² di acqua di cottura e condirla con la salsa ai funghi e abbondante parmigiano (in base al gusto personale)





Buon appetito ;)

Copyright <http://www.cosacuciniamo.it> 2013 - All Rights Reserved.
Ricette eseguite e fotografate da Emanuela Anselmi