

PENNETTE CON PETTINELLA E PISELLI

Scritto da Mario Feroci

Giovedì 12 Gennaio 2012 19:12 - Ultimo aggiornamento Venerdì 13 Gennaio 2012 17:56

PENNETTE CON PETTINELLA E PISELLI

di Luana Caldelli

Ingredienti: 400 g. di penne rigate, 300g. di *Amanita vaginata* (utilizzare solo i cappelli), 4 cucchiaini di passata di pomodoro, piselli al naturale, aglio, prezzemolo, 1 bicchiere di panna, parmigiano, olio, burro, sale pepe.

Procedimento: In un tegame cuocere per almeno 40' i funghi finemente affettati con olio, burro, aglio schiacciato, sale pepe. Quando l'acqua è consumata, aggiungere i piselli ben scolati e la passata di pomodoro, salare, pepare e lasciare restringere il sugo.

Nel frattempo lessare al dente le penne in acqua salata, versare la pasta in una terrina e condire con il sugo di funghi, la panna e il parmigiano.

Servire molto caldo.