



Passatelli al formaggio di fossa con sugo di funghi porcini





Metti a bagno i funghi in acqua calda per almeno mezz'ora. Prepara l'impasto per i passatelli con tutti gli ingredienti e lascia riposare mezz'ora (coperto con pellicola trasparente). In un ampia padella fai soffriggere, in due cucchiari di olio, lo scalogno tritato, aggiungi i funghi strizzati, regola di sale, pepe, prezzemolo e porta a cottura (10-15 minuti). Fai bollire una pentola di acqua salata. Inserisci l'impasto nello schiaccia-passatelli e forma quest'ultimi tuffandoli direttamente nell'acqua in ebollizione. Cuoci pochi minuti, scola e condisci con il sugo di funghi preparato. Servi nei piatti e porta in tavola.

Buon appetito...

Ugo Picia

[Read More](#)

---