Strozzapreti alla boscaiola

Prepara l’impasto per gli strozzapreti con tutti gli ingredienti e fai riposare mezz’ora. In una padella adeguata fai sciogliere il burro, aggiungi i funghi, puliti e tagliati a listarelle, i piselli, un po’ di panna liquida e porta a cottura (circa 10-15 minuti).

Con il mattarello tira la sfoglia, taglia delle striscioline di circa 1 cm., arrotale su se stesse e forma gli strozzapreti. Fai bollire una pentola di acqua salata, tuffa la pasta, cuoci 5 minuti, scola e condisci con il sugo. Servi nei piatti e porta in tavola.

Buon appetito…

Ugo Picia

Read More