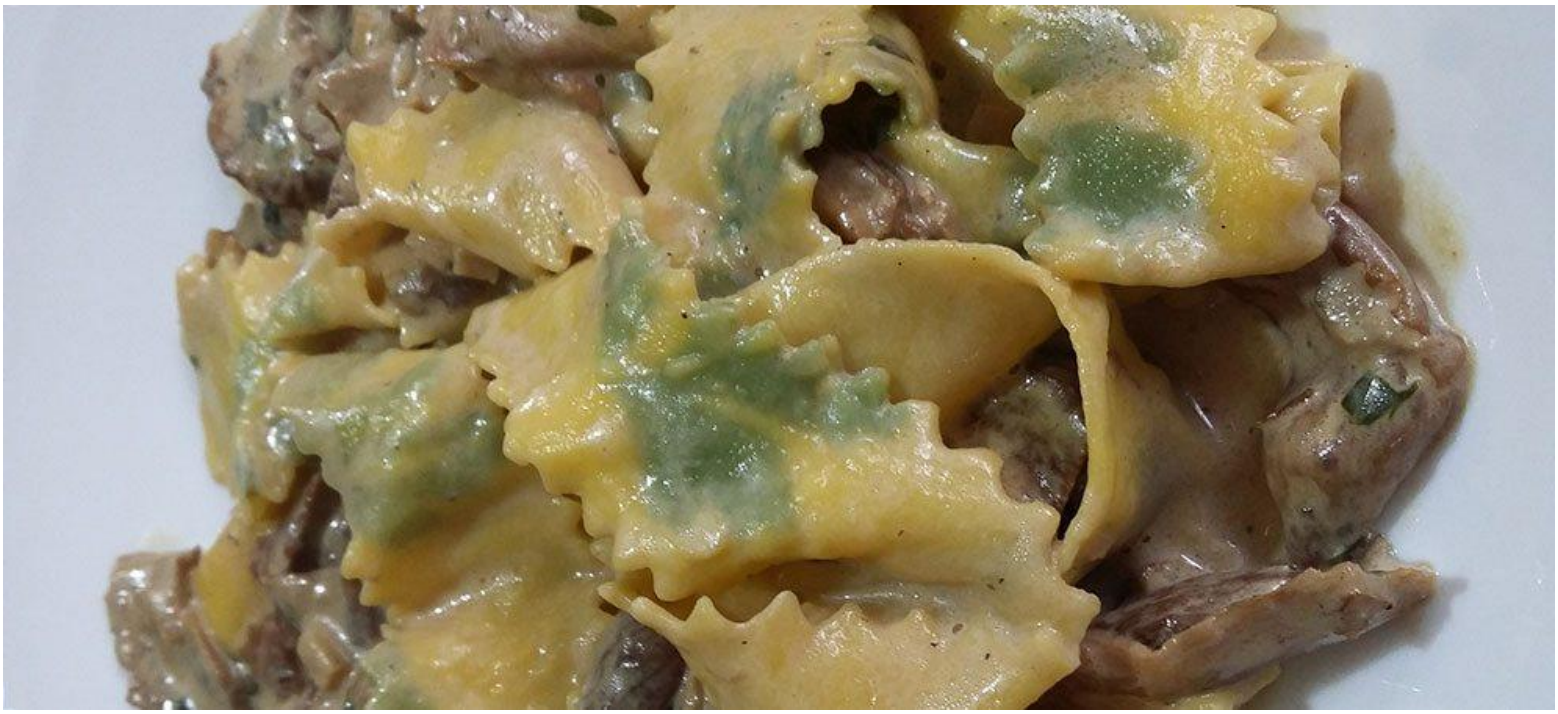
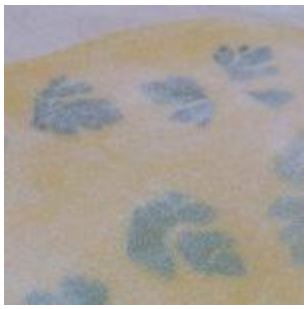


Pappardelle prezzemolate con funghi porcini

Metti in ammollo i funghi in acqua calda (non bollente) per circa 30 minuti. Prepara l’impasto per la sfoglia con farina, uova e fai riposare mezz’ora (coperto con pellicola trasparente). In una padella adeguata fai soffriggere, in poco olio, l’aglio tritato, aggiungi i funghi strizzati, regola di sale, pepe, prezzemolo, aggiusta di panna e porta a cottura.



Con il mattarello tira la sfoglia, inumidisci una metà, posiziona le foglie di prezzemolo (distanziate tra loro), copri con la parte rimasta, appiattisci bene con il mattarello e, con una rotella dentata, forma le pappardelle.

Fai bollire una pentola di acqua salata, lessa la pasta, scola e condisci con il sugo di funghi preparato. Servi nei piatti e porta in tavola.

Buon appetito…

Ugo Picia

Read More