

Gli spaghetti con i funghi di Mirko

Pubblicato: Venerdì 16 Dicembre 2011



E' una ricetta "senza pretese"... alla portata di tutti, esperti di cucina e cuochi della domenica. Credo che, per la sua facilità, ben possa inserirsi tra il pranzo di Natale ed il cenone di Capodanno dove le abbuffate non mancheranno. E' una ricetta di tutt'Italia, non è tipicamente regionale ma... questo momento l'unione deve essere più che mai rafforzata, anche a colpi di forchetta.

Buone Feste a tutti

SPAGHETTI CON I FUNGHI

INGREDIENTI

- gr. 600 di spaghetti o linguine
- gr. 500 di funghi freschi (chiodini)
- 4 spicchi d'aglio
- gr. 150 olio extravergine d'oliva
- un mazzetto di prezzemolo
- pepe e sale

PREPARAZIONE

Soggriggete l'aglio in padella nell'olio e quando sarà imbiondito versatevi i funghi che devono essere preferibilmente i chiodini di pioppo (piuttosto comuni). Avrete avuto cura di sceglierli e lavarli precedentemente. Fateli andare a fuoco piuttosto brillante e vedrete che, quando sarà evaporata la loro acqua, i funghi saranno già cotti. Condite la pasta e aggiungete il prezzemolo crudo ed il pepe.

Tutte le vostre ricette di Natale

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it

