



PASTA

Linguine con cozze e porcini



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO

TEMPO DI PREPARAZIONE
20 MINTEMPO DI COTTURA
20 MINCALORIE
610K

NOTE

INGREDIENTI

360 g di Linguine

600 g di Cozze

200 g di Funghi porcini freschi

2 spicchi di Aglio bio

100 ml di Panna da cucina

10 cl di Vino bianco secco

Prezzemolo fresco

4 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale e Pepe

Preparazione

- Lavate con cura le cozze, mettetele in un tegame, incoperchiate e cuocetele a fuoco vivace. Toglietele dal fuoco via via che si saranno aperte usando una schiumarola; alla fine sguosciate i molluschi, lasciandone alcuni con il guscio.
- Mettete al fuoco una pentola alta e capiente con abbondante acqua, che vi servirà per lessare la pasta.
- Intanto mondare i funghi tagliando via la parte terrosa del gambo ed eventuali residui di terra; strofinateli con un panno umido, staccate le cappelle dai gambi e tagliateli a fettine.
- Preparate un battuto di aglio e prezzemolo e fatelo appassire in una padella capiente, tipo saltapasta, con un fondo di olio, per 1-2 minuti

a fuoco basso. Unite i funghi affettati e lasciate cuocere per un paio di minuti a fiamma vivace, poi bagnate con il vino e regolate di sale e di pepe; continuate la cottura per 7-8 minuti, facendo attenzione che i funghi non si coloriscano troppo, semmai abbassate appena la fiamma.

- Appena l'acqua bolle, salatela e calate le linguine.

- Quando i funghi avranno quasi terminato la cottura, unite la panna e tutte le cozze, lasciando insaporire per qualche secondo a fiamma vivace. Aggiungete la pasta, che avrete scolato al dente, mescolate e tenete sul fuoco per un altro poco, quindi servite.

Camilla Innocenti

I consigli di Camilla

- Per risparmiare tempo potete usare i porcini secchi. Per ottenere la giusta quantità da usare, dividete per 10 il peso dei funghi freschi: otterrete quello dei funghi secchi. Per 4 persone fate bollire 200 ml di acqua in un pentolino, aggiungete qualche goccia di limone e immergetevi 20 g di funghi secchi. Teneteli per 5 minuti circa, o finché si saranno reidratati a sufficienza. Se i pezzi di fungo risultassero troppo grandi, tagliateli. Aggiungeteli al battuto di aglio e prezzemolo e procedete come suggerito nella ricetta.