



PASTA

Spaghetti ai finferli



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

15 MIN



TEMPO DI COTTURA

25 MIN



CALORIE

500K

NOTE

INGREDIENTI

320 g di Spaghetti

400 g di Finferli

1 Cipolla

1 spicchio di Aglio

20 g di Parmigiano grattugiato

20 cl di Vino bianco secco

Prezzemolo fresco

4 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale

Pepe

Preparazione

- Pulite i funghi con attenzione, togliendo eventuali residui di terra, strofinateli delicatamente con un telo umido e poi asciugateli.
- Sbollentateli in acqua bollente per pochi minuti e poi scolateli. Tagliate a pezzi quelli più grossi e metteteli tutti da parte.

- Sbucciate cipolla e aglio, tritateli e fateli appassire con l'olio in una padella antiaderente capiente tipo saltapasta, per 4-5 minuti a fuoco basso.
- Alzate la fiamma, versate il vino e fatelo sfumare. Aggiungete i funghi, salateli e cuoceteli per circa 15 minuti, a fuoco medio. A metà cottura aggiungete del prezzemolo tritato e ogni tanto, se necessario, unite poca acqua calda.
- Nel frattempo ponete al fuoco una pentola capiente piena di acqua e portatela a bollore; quindi salatela e calate gli spaghetti.
- Un minuto prima che la pasta sia cotta, riscaldare il sugo di funghi, regolate di sale e trasferitevi gli spaghetti scolati, insieme a poca acqua della pasta.
- Fate saltare la pasta a fiamma vivace per circa 1 minuto e spegnete. Unite il parmigiano, del prezzemolo fresco tritato e un pizzico di pepe, mescolate e servite subito i vostri spaghetti.

Carla Marchetti

I consigli di Carla

- Quando acquistate i funghi freschi, fate molta attenzione che non abbiano tracce, anche minime, di muffa: è segno che non sono freschi o che non sono stati ben conservati.