

# Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

## Penne alla boscaiola

Strawberry · Monday, September 21st, 2015

- **Ingredienti:**(4 persone)

400gr penne

- 400gr funghi
- 100gr prosciutto cotto
- 100gr pancetta
- mezzo bicchiere di panna
- una cipolla
- 50gr burro
- prezzemolo
- salvia
- parmigiano grattugiato
- olio extravergine
- sale

### Preparazione:

Lavate e tagliate a fettine i funghi. In una padella, versate un filo di olio, il burro e la cipolla tagliata finemente, fate soffriggere per alcuni minuti, unite i funghi, la pancetta e il prosciutto cotto tagliati a dadini, un pizzico di sale, coprite e lasciate cuocere per circa 10 minuti. In un'altra padella, versate un filo di olio, la panna, il prezzemolo e la salvia tritata, mescolate e spengete il fuoco. Cuocete le penne in acqua salata, scolatele e disponetele su di un piatto da portata, versate il sugo con i funghi, la panna con le erbe, una manciata di parmigiano e mescolate.

This entry was posted on Monday, September 21st, 2015 at 6:18 pm and is filed under [Italiane](#), [Primi](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.

