

# Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

## Penne alla boscaiola

Strawberry · Monday, October 29th, 2012

### Ingredienti:(4 persone)

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

### Preparazione:

Pulite , lavate e tagliate a fette i funghi,In un tegame, versate un filo di olio e il burro, tagliate finemente la cipolla e fatela rosolare, unite la pancetta e il prosciutto cotto a cubetti, cuocete per alcuni minuti e poi aggiungete i funghi, salate, coprite e lasciate cuocere per circa 15 minuti. Lavate i pomodori, tagliateli a pezzi e versateli in un tegame con un filo di olio, aggiungete la panna, la salvia sminuzzata e il prezzemolo tritato e lasciate cuocere per circa 10-12 minuti. Cuocete le penne in acqua salata, scolatele e versatele nel tegame con i pomodori, aggiungete i funghi, amalgamate sul fuoco per qualche minuto e disponetele su di un piatto da portata e cospargete con il parmigiano.

This entry was posted on Monday, October 29th, 2012 at 6:51 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.

