

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Spaghetti con funghi e pomodorini

Strawberry · Friday, April 20th, 2012

Ingredienti:(4 persone)

- 400gr spaghetti
- 250gr funghi
- 250gr pomodorini
- mezza cipolla
- 150gr speck
- prezzemolo
- uno spicchio di aglio
- 150gr scamorza affumicata
- olio extravergine di oliva
- sale pepe

Preparazione:

Lavate e tagliate i funghi a fettine sottili. In una padella, versate un filo di olio, lo spicchio di aglio e fatelo imbiondire, aggiungete i funghi e lo speck tagliato a cubetti e cuocete per circa 7 minuti, togliete lo spicco di aglio dalla padella e aggiungete i pomodorini lavati e tagliati a metà, la cipolla tritata finemente e continuate la cottura per altri 5 minuti. Cuocete gli spaghetti in acqua salata, scolateli, amalgamateli al preparato, aggiungete un pizzico di pepe, disponeteli su di un piatto da portata e cospargete con un trito di prezzemolo e la scamorza affumicata grattugiata.

This entry was posted on Friday, April 20th, 2012 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.