

# Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

## Spaghetti con taleggio e funghi

Strawberry · Monday, April 15th, 2013

### Ingredienti:(4 persone)

- 400gr spaghetti
- 600gr funghi misti
- 80gr pancetta affumicata
- 250gr taleggio
- uno scalogno
- uno spicchio di aglio
- mezzo bicchiere di vino bianco
- parmigiano grattugiato
- prezzemolo
- olio extravergine
- sale pepe

### Preparazione:

In un tegame, versate un filo di olio con lo spicchio di aglio e i funghi lavati e fatti a pezzetti, fate rosolare per alcuni minuti, unite la pancetta tagliata a dadini e lo scalogno tritato finemente, continuate a rosolare per alcuni minuti, bagnate con il vino, fate evaporare e continuate la cottura per altri 5 minuti.. Cuocete gli spaghetti in acqua salata, scolateli e versateli nella padella dei funghi, unite il taleggio a tocchetti e il parmigiano grattugiato, aggiustate di pepe e di sale, mescolate, disponeteli su di un piatto da portata e cospargete con prezzemolo tritato.

This entry was posted on Monday, April 15th, 2013 at 5:12 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.

