



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

Scrivi a ricettedifamiglia@oliodante.com
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

ORECCHIETTE CON PANNA VEGETALE, PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI

latavolaallegra.blogspot.it



Ingredienti (per 2 persone):

180 g pasta fresca
200 ml panna vegetale da cucina
4 funghi champignon di medie dimensioni
100 g prosciutto cotto a fette o cubetti
1 cucchiaio Olio Extravergine d'Oлива Dante
1 spicchio d'aglio bio
sale, pepe q.b.

Preparazione:

Pulite ed affettate i funghi. Fate dorare lo spicchio d'aglio con l'olio evo quindi unite i funghi e saltateli a fiamma media. Rimescolate ed abbassate la fiamma, salate e coprite con un coperchio, continuando la cottura per altri 10 minuti circa. Qualche minuto prima di togliere dal fuoco, aggiungete la panna ed il prosciutto cotto, quindi rimescolate e se necessario aggiungete un altro pizzico di sale. Tenete al caldo, nel frattempo cuocete la pasta fresca, che in soli 6-7 minuti sarà cotta! Scolatela al dente, unite il condimento e rimescolate con cura. Prima di servire aggiungete una macinata fresca di pepe.

