



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

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

PASTA ALLE VERDURE CREMOSA, CARNE, FUNGHI

blog.giallozafferano.it/lapasticciona/



Ingredienti per 4 persone:

350 g di fusilloni integrali
300 g di formaggio filante
250 g di funghi champignon già puliti ed affettati
200 g di piselli
200 g di carne tritata di vitello
10 – 15 pomodori ciliegini tagliati a metà
uno spicchio di aglio tritato
mezza cipolla tritata
un ciuffo di prezzemolo
q.b. di Olio Extravergine di Oliva Dante
q.b. di sale marino iodato fino
q.b. di pepe nero in polvere

Preparazione:

In una padella fate soffriggere con un po' di olio extravergine di oliva, l'aglio tritato, la cipolla tritata, quindi, aggiungete la carne trita e fate rosolare per qualche minuto, dopodichè aggiungetevi anche i pomodori ciliegini già lavati e tagliati in due, i funghi champignon affettati, i piselli e versatevi mezzo bicchiere di acqua, dopodichè aggiungete il sale marino iodato fino, il pepe nero in polvere, un ciuffo di prezzemolo, chiudete il tutto con un coperchio e fate cuocere per 10 – 15 minuti a fuoco moderato. Nel frattempo, cuocete i fusilloni integrali in abbondante acqua salata; una volta cotta, scolate la pasta e versatela nella padella con il condimento preparato prima: aggiungete, quindi, il formaggio filante tagliato a dadini e fate saltare, a fuoco vivo, per alcuni minuti, finchè il formaggio non si sarà sciolto e ben amalgamato al tutto, dopodichè spegnete il fuoco, impiattate la pasta e servite a tavola.

