



PENNETTE ALLA BOSCAIOLA

ilpiaceredelpalato.blogspot.it



Ingredienti x 4 persone:

250 g penne
100 g pancetta affumicata a cubetti
funghi champignon q.b.
formaggio grattugiato q.b.
panna light
Olio Dante q.b.
1/2 spicchio d'aglio
sale q.b.

Preparazione:

Pulire e affettare i funghi. Mettere nel boccale con farfalla un po' di olio, pancetta, funghi e aglio tritato: 100° / Vel 01 / Min 2. Aggiungere la panna e formaggio Vel 01 / Sec 10. Nel frattempo cuocete la pasta in acqua bollente salata, scolate e condite con la salsa. Servite.