



RICCIOLI CON FUNGHI PANCETTA E PANNA

ilpiaceredelpalato.blogspot.it



Ingredienti x 4 persone:

320 g riccioli

Pancetta q.b.

Funghi q.b.

1 confezione panna vegetale gran cucina

Olio Extravergine d'Oлива Dante

Formaggio grattugiato q.b.

Preparazione:

Pulite i funghi e affettate oppure tritate (come più vi piace), potete prendere la pancetta già a cubetti oppure la potete usare a strisce. Mettete in un pentolino, mettete un filo di olio con la pancetta a cubetti, fate rosolare qualche minuto poi aggiungete i funghi, cuocete un 10 minuti poi aggiungete la panna e lasciate che s'insaporisca. Nel frattempo bollite la pasta in acqua bollente e salata. Scolate e versate la pasta nella panna, aggiungete il formaggio grattugiato e mantecate qualche minuto poi servite.