



PENNETTE CON ZUCCA E FUNGHI PORCINI

fusilliategamino.blogspot.it



Ingredienti per 4 persone:

200 g di pasta
200 g di zucca pulita e senza buccia
150 g di funghi porcini
1 piccolo scalogno
100 ml di brodo vegetale
1 cucchiaio di grana grattugiato
2 spicchi di aglio
4 cucchiaini di Olio Extravergine di Oliva (per me Olio Dante)
Un ciuffo di prezzemolo
Sale e pepe

Preparazione:

Pulire i funghi porcini, eliminando i residui terrosi con un panno pulito, tagliarli in fette spesse e passarli brevemente sotto il getto dell'acqua corrente. Passare i funghi in padella, senza il condimento, in modo che si asciugano, poi aggiungere l'olio extravergine di oliva e l'aglio, proseguire la cottura per circa 7/8 minuti. A fine cottura aggiungere il prezzemolo tritato. Spegnerlo e salare. Appassire lo scalogno tritato, quindi aggiungere la zucca, il brodo caldo, coprire con un coperchio e cuocere per circa 15 minuti a fiamma dolce. Con una forchetta ridurre a poltiglia la zucca, salare e portare termine la cottura. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, scolare e condire con il condimento di zucca e funghi. Servire con pepe macinato fresco.