



NIDI AUTUNNALI

www.angolocottura.com



Ingredienti:

250 g pasta fresca

200 g funghi misti

150 g castagne già cotte (lessate)

Olio evo Dante

sale e pepe q.b.

scalogno

vino bianco

Preparazione:

In una casseruola rosoliamo lo scalogno tritato con olio. Aggiungiamo i funghi e lasciamoli rosolare. Sfumiamo con il vino bianco, appena si asciuga aggiungiamo le castagne sminuzzate. Regolate con sale e pepe. Lessiamo la pasta, condiamo con il condimento preparato.