



PAPPARDELLE DEL SOTTOBOSCO

www.angolocottura.com



Ingredienti:

250 g pappardelle
250 g misto funghi
1 mazzo cime di rapa
peperoncino
pancetta
pecorino
Olio evo Dante
aglio
sale e pepe q.b.

Preparazione:

Lessiamo le cime di rapa. In un tegame basso rosoliamo uno spicchio d'aglio intero pestato con olio e pancetta, appena prende colore eliminiamo l'aglio ed aggiungiamo il mix di funghi. Uniamo le cime di rapa spezzettate grossolanamente. Un pizzico di peperoncino, sale e pepe. Lessiamo la pasta. Condiamola con il sugo preparato, spolverandola con del delizioso pecorino!