



PACCHERI SALTATI CON FUNGHI E GUANCIALE

blog.giallozafferano.it/lianina/



Ingredienti:

500 g di paccheri
300 g di funghi Champignon
100 g di guanciale
100 g di pomodorini
parmigiano
aglio
Olio di Oliva Dante

Preparazione:

Mettere i funghi puliti e tagliati in una padella con olio di oliva e aglio, saltarli un paio di minuti e aggiungere il guanciale, i pomodorini e cuocere 5 minuti. Far cuocere i paccheri in acqua bollente salata. Scolare la pasta e saltarla in padella con il condimento. Impiattare e servire con un filo di olio di oliva e parmigiano.