



RUOTE CON FUNGHI E BRESAOLA

blog.giallozafferano.it/cucinadichicca/



Ingredienti:

350 g di pasta tipo ruote
300 g di funghi champignon
150 g di bresaola
prezzemolo
parmigiano a scaglie
1 spicchi di aglio
Olio Extravergine d'Oliva (io uso Olio Dante)

Preparazione:

Iniziate ripulendo i funghi, dopodiché tagliateli fette. Ora prendete la bresaola, adagiatela sopra un tagliere e tagliatela a striscioline. Versate in una padella antiaderente due giri d'olio d'oliva con uno spicchio di aglio; aggiungete i funghi, salateli e fateli cuocere per circa 15 minuti. Nel frattempo lessate la pasta in abbondante acqua salata, poi scolatela al dente e conditela subito con il sugo appena preparato. Servite le ruote con funghi e bresaola cospargendo di prezzemolo tritato e completando con un filo d'olio extravergine d'oliva e scaglie di parmigiano.