



PASTA ALLA BOSCAIOLA

blog.giallozafferano.it/ricettedilibellula/



Ingredienti per due persone:

200 g pappardelle
150 g funghi
50 g piselli
50 g pancetta
1 mozzarella
1/2 bicchiere di vino bianco
formaggio grattugiato
cipolla
carota
Olio di Oliva Dante

Preparazione:

Pulire i funghi e cuocere i piselli nell'acqua bollente (non salata), poi scolare e lasciare da parte. In una pentola far dorare la cipolla con dell'olio di oliva. Unire la pancetta e farla rosolare, poi sfumare con il vino bianco. Aggiungere la carota tritata, i funghi e un mestolo di acqua. Salare e far cuocere per almeno un quarto d'ora. Infine unire i piselli. Cuocere la pasta in abbondante acqua salate e una volta pronta unirla al condimento e amalgamare il tutto. Versare la pasta alla boscaiola in una pirofila e condirla con il formaggio grattugiato e la mozzarella tagliata a cubetti. Mettere in forno preriscaldato a 200° fino a quando la mozzarella sarà sciolta e la pasta inizierà a dorarsi. Servire caldo e buon appetito!