



PACCHIERI ASPARAGI FUNGHI E SALSICCIA

blog.alice.tv/bricioleefantasia/



Ingredienti:

500 g di pacchieri
1 mazzetto di asparagi
300 g di funghi misti
4 nodi di salsiccia
1/2 cipolla
Olio di Oliva Dante
sale
2 cucchiaini di panna
parmigiano

Preparazione:

Puliamo gli asparagi e tagliamo le punte più dure. Lasciamoli sbollentare in acqua bollente salata per 5 minuti e scoliamo. In una padella rosoliamo la cipolla con olio di oliva e dopo aver sgranato la salsiccia, rosoliamola insieme alla cipolla per qualche minuto. Adesso aggiungiamo i funghi e gli asparagi tagliuzzati e saliamo. Lasciamo cuocere per una decina di minuti e aggiungiamo la panna. Mescolare e spegnere. Cuociamo i pacchieri in acqua salata e dopo averli scolati, mantechiamoli con il condimento. Servire in un piatto da portata e cospargere di parmigiano se piace!