



TAGLIATELLE PISTACCHIO FUNGHI E SALSICCIA

blog.giallozafferano.it/lianina/



Ingredienti:

300 g di tagliatelle
200 g di salsiccia
200 g di funghi porcini
100 g di pesto al pistacchio
Olio Extravergine di Oliva Dante
1 spicchio di aglio
1/2 bicchiere scarso di vino bianco

Preparazione:

Procediamo alla preparazione del condimento: prendiamo una padella e versiamo l'olio extra vergine di oliva e soffriggiamo lo spicchio di aglio.. quando risulterà leggermente dorato, togliamolo e buttiamo nella padella i funghi porcini freschi e la salsiccia tagliata a tocchetti. Sfumiamo con il vino bianco e dopo aver salato, lasciamo cuocere a fuoco lento per una 10 di minuti. Intanto dopo aver cotto le nostre tagliatelle , versiamole nella padella con e aggiungiamo un paio di cucchiari di pesto al pistacchio e maneggiamo. Versiamo in un piatto da portata... e buon appetito!