



FETTUCCE ALLA CREMA DI PISELLI PROSCIUTTO CROCCANTE E FUNGHI PORCINI

magieaifornelli.altervista.org



Ingredienti per 4:

350 g di pasta formato fettucce
g 200 di piselli surgelati
g 50 di prosciutto cotto a dadini
1 cipolla piccola
Olio evo (io ho usato Dante Terre Antiche)
una manciata di pecorino
funghi porcini se freschi g 200, se secchi 20 g
mollica di pane in dadi
vino bianco secco
sale fino
pepe nero macinato fresco

Preparazione:

In un tegame con due cucchiari di olio fate sudare lentamente la cipolla tagliata sottilmente a fette, aggiungete i piselli, lasciate cuocere lentamente 5 minuti poi aggiungete poco vino bianco e portate a cottura condendo con sale fino. Terminata la cottura passate tutto al mixer ad immersione o altro come preferite, se necessario aggiungete un filo di olio, condite con un poco di pecorino e amalgamate. Da parte in una padella antiaderente fate tostare i dadi di prosciutto, una volta croccanti li mettete da parte e nella stessa padella mettete a tostare i dadi di pane. Saltate i funghi in poco olio, salate e pepate. Nel frattempo avrete lessato le fettucce al dente, quindi conditele con la crema di piselli e finite il piatto aggiungendo i funghi porcini, i dadi di prosciutto e quelli di pane.