



RICETTA: FUSILLI AI FUNGHI



Portata: Primi piatti

Olio Bertolli: Robusto

Difficoltà: Facile

Tempo di preparazione: 30 min.

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di fusilli
- 150 g di funghi champignon
- 6 cucchiaini di olio extravergine d'oliva BERTOLLI ROBUSTO
- 50 g di pancetta
- 1 cipolla
- 1 rametto di rosmarino
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 1 peperoncino secco
- 1/2 bicchiere di brodo
- 4 cucchiaini di parmigiano grattugiato
- sale
- pepe

Olio consigliato:



Robusto

Preparazione:



Pulisci i funghi, laval, asciugali e tagliali a fettine (1). Prepara un battuto di pancetta e rosmarino (2) quindi mettilo a rosolare in un tegame con 3 cucchiaini d'olio e la cipolla tritata. Unisci i funghi (3),



falli insaporire un paio di minuti quindi versa il vino (4) e lascialo evaporare.

Aggiungi il peperoncino e il brodo (5) e fai cuocere lentamente, per circa 20 minuti, mescolando di tanto in tanto e unendo se necessario ancora un po' di brodo. Cuoci i fusilli in abbondante acqua bollente salata, scolali e versali nel condimento, aggiungi un filo d'olio (6) e falli saltare un paio di minuti. Servi subito con abbondante formaggio grattugiato.