

NEUENSCHWANDER
N

Pasta con sugo di funghi



Amore per la tradizione.

POUR 4 PERSONNES, TEMPS DE PRÉPARATION : 40 MIN,
DIFFICULTÉ : SIMPLE

Ingrédients

5 cs	huile d'olive extra vierge
1	petit oignon finement haché
1	gousse d'ail finement hachée
400 g	champignons divers
1 dl/100 ml	vin blanc
	sel marin
	poivre du moulin
4-5 cs	crème
500 g	pâtes
1 bouquet de	persil plat, feuilles détachées et finement ciselées
50g	parmesan fraîchement râpé

Préparation

1. Essuyer les champignons avec un linge de cuisine propre en tranchant éventuellement la base du pied. En fonction de leur taille, laisser les champignons entiers ou les couper en deux, en quatre ou en lamelles.
2. Faire revenir les oignons et l'ail dans l'huile d'olive, ajouter les champignons et sauter à feu vif jusqu'à absorption quasi complète du liquide de cuisson. Déglacer avec le vin blanc et porter à ébullition. Réduire à feu vif durant quelques minutes.
3. À présent, réduire la sauce à feu moyen. Assaisonner avec du sel et du poivre. Ajouter la crème petit à petit avant de rectifier l'assaisonnement.
4. Cuire les pâtes al dente dans une grande casserole d'eau bouillante salée; égoutter dans une passoire.
5. À présent, ajouter les pâtes et le persil à la sauce aux champignons et mélanger le tout délicatement. Servir dans un bol préchauffé ou dresser sur des assiettes préchauffées. Servir le fromage râpé séparément.

PASTA CON SUGO DI FUNGHI

La sauce aux champignons est un accompagnement idéal de tous les types de pâtes, qu'il s'agisse de spaghettis, de tagliatelles, de raviolis ou de tortellinis. Les fans de pâtes et de champignons raffoleront de cette recette merveilleusement crémeuse et consistante – parfaite pour tous les jours.

Produits recommandés



Spaghetti Extra – sem. de blé dur
Art: 300050



Huile d'olive ev Frutto d'Autunno
Art: 010951



Sel marin de Guérande fin
Art: 102603