

Farfalle ai profumi di bosco



di

Donaty 63

Una gradevole variante delle farfalle alla zucca con l'aggiunta di funghi Porcini.

Per 4 persone:

500 gr di zucca, 300gr di funghi porcini, 400 gr di farfalle, 1 cipolla grande, sale, olio, aglio, prezzemolo e peperoncino.

Dopo aver tagliato a quadrotti la zucca , affettate e mettete a imbiondire la cipolla in una padella anti aderente grande, poi unite la zucca, sale e fate cuocere. Scolate la pasta al dente e saltatela in padella, con un trito di aglio prezzemolo e peperoncino, amalgamate bene et...voilà il piatto è pronto.