

TAGLIATELLE FUNGHI E SALSICCIA

[HOME PAGE](#)

[CHI SIAMO](#)

[ANTIPASTI](#)

[PRIMI PIATTI](#)

[SECONDI
PIATTI](#)

DOSE PER 4 PERSONE

- grammi 350 di tagliatelle
- grammi 300 di funghi porcini fresci o surgelati
- grammi 200 di salsiccia fresca
- 1 spicchio di aglio
- 2 cucchiaini di olio extra vergine di oliva
- un ciuffetto di prezzemolo
- formaggio grattugiato
-

PREPARAZIONE

- In una padella far soffriggere l'aglio con l'olio, aggiungere i funghi e la salsiccia sbriciolata, regolatela con il sale, pepate e fate cuocere per una quindicina di minuti;
- tritate finemente il prezzemolo
- Nel frattempo in abbondante acqua salate cucinate la pasta al dente, scolatela, fatela saltare in padella con i funghi e la salsiccia, aggiungete il prezzemolo tritato mettete una spolverata di formaggio e servitela ben calda.



[DOLCI](#)

[CHICCHE](#)

[SALSE](#)

[CONTATTI](#)

[FOTO](#)

[Link Amici](#)