

Strozzapreti ai funghi

Portata: Primi piatti

Tempo:

Numero persone: 4

Difficoltà: Facile

Ingredienti per 4 persone

- 400 gr di strozzapreti freschi Despar
- 500 gr di funghi misti (in alternativa misto funghi surgelato Despar)
- 1 spicchio d'aglio
- ½ bicchiere di latte parzialmente scremato Despar
- 60 gr di parmigiano reggiano grattugiato Despar
- q.b. olio extravergine d'oliva Despar Premium
- q.b. prezzemolo
- q.b. sale fino Despar
- q.b. pepe

Preparazione

1 - Pulite accuratamente i funghi levando la terra e passateli con una pezza inumidita, tagliateli a fette e disponeteli in una padella antiaderente con un filo d'olio e uno spicchio d'aglio.

2 - Fate cuocere per qualche minuto a fuoco vivace, poi abbassate la fiamma, coprite con il coperchio e portate a cottura.

3 - Aggiustate di sale e pepe, aggiungete il prezzemolo tritato e lasciate raffreddare.

4 - Prendete metà dei funghi e frullateli con il latte e il parmigiano.

5 - Lessate la pasta in abbondante acqua salate, scolatela al dente, versatela nella padella coi funghi e fate saltare per qualche minuto aggiungendo anche i funghi precedentemente frullati.

6 - Servite subito... buon appetito da DeSPAR!!!