
PAPPARDELLE DEL CACCIATORE 1

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di funghi champignon,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva,
- 1 spicchio di aglio,
- 25 cl di panna liquida,
- 1 cucchiaio di salsa di pomodoro,
- 400 g di pasta tipo pappardelle bianche e verdi,
- sale,
- pepe,
- abbondante formaggio parmigiano grattugiato.

Pulite accuratamente i funghi e tagliateli a fette sottili.

Fate dorare uno spicchio d'aglio in 3 cucchiaini d'olio, quindi toglietelo e mettete i funghi, facendoli cuocere lentamente per una ventina di minuti e regolando di sale e pepe.

Al termine della cottura, aggiungere la panna, un cucchiaio di salsa di pomodoro e amalgamate bene tutto.

Fate cuocere al dente le pappardelle; scolatele e mettetele nella zuppiera, coprendole con la salsa di funghi.

Mescolate delicatamente, cospargete con abbondante parmigiano grattugiato e servite caldissimo.