

ELICHE CON CHAMPIGNONS

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di eliche o fusilli,
- sale,
- 350 g di champignons,
- 2 cucchiaini di olio,
- 50 g di burro,
- uno spicchio d'aglio,
- un bicchierino di brandy,
- sale,
- pepe,
- mezzo bicchiere di panna liquida,
- abbondante parmigiano grattugiato.

Pulite i funghi con cura, lavateli e tagliateli a fettine; quindi poneteli in una casseruola, dove avrete imbiondito lo spicchio d'aglio con l'olio e 25 g di burro.

Fateli insaporire per 6-7 minuti circa, poi spruzzateli con il brandy, lasciandolo evaporare.

Salate, pepate e cuocete ancora per 20 minuti, a fiamma bassa.

Intanto lessate la pasta in abbondante acqua bollente salata, scolatela al dente, rovesciatela in una zuppiera di servizio riscaldata e conditela con i funghi, ormai pronti, la panna e il rimanente burro fresco.

Mescolate bene, cospargete di parmigiano grattugiato e servite subito.