

FETTUCCINE AI FUNGHI PORCINI 1

Ingredienti per 4 persone:

- pasta tipo fettuccine,
- funghi porcini,
- olio d'oliva,
- aglio,
- prezzemolo.

Pulite bene i funghi e tagliateli in pezzi abbastanza grossi.

Poneteli poi nell'olio caldo, aromatizzato con aglio, e fateli soffriggere.

Quando saranno pronti aggiungetevi del prezzemolo fresco tagliato finemente e con la salsa ottenuta conditevi le fettuccine ben scolate.

Servire caldo.