

## FETTUCCHINE AI FUNGHI PORCINI 2

Ingredienti per 4 persone:

- pasta tipo pasta all'uovo,
- funghi porcini,
- olio d'oliva,
- aglio,
- prezzemolo fresco,
- vino bianco secco,
- formaggio parmigiano.

Far soffriggere i funghi nell'olio d'oliva insaporito con l'aglio.

Aggiustare di sale e bagnare con il vino bianco.

Far evaporare il vino e completare la cottura.

A cottura ultimata mantecate la pasta con la salsa ottenuta, spolverizzate con prezzemolo fresco e una piccola aggiunta di parmigiano.