

FETTUCCINE AL PESTO DI FUNGHI

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di fettuccine all'uovo secche,
- 400 g di funghi porcini,
- 1 spicchio di aglio,
- 4 foglie di basilico,
- 1 manciata di prezzemolo tritato,
- 1 manciata di pinoli,
- olio d'oliva extra-vergine,
- sale marino integrale,
- pepe.

Brasare i funghi con aglio e olio; aggiustare di sale e di pepe e cospargere di prezzemolo.

In un mixer mettere il basilico, i pinoli, i funghi e frullare rapidamente facendo cadere olio crudo a filo.

Condirvi la pasta al dente non troppo scolata.