Pasta Integrale con Porcini e Noci

TEMPI DI PREPARAZIONE	50 minuti
TEMPO DI COTTURA	30 minuti

Ingredienti per 4 persone

- 360 g di pasta di semola integrale
- 350 g di funghi porcini
- 125 g di LO SPALMABILE VALSOIA (1 confezione)
- 1 cipolla piccola
- 50 g di gherigli di noci tritati
- 10 g di OLIO DI SOIA VALSOIA (1 cucchiaio)
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- Sale
- Pepe

Procedimento

1. Mondate i funghi, puliteli con un panno umido e tagliateli a fettine.

2. Tritate finemente la cipolla, fatela appassire con un cucchiaio di OLIO DI SOIA VALSOIA, poi unite i funghi e fate rosolare per alcuni minuti.

3. Insaporite con un pizzico di sale e un poco di pepe, bagnate con qualche cucchiaio di acqua calda e proseguite la cottura per una decina di minuti circa.

4. Unite LO SPALMABILE VALSOIA mescolando delicatamente e poco prima del termine della cottura aggiungete i gherigli di noce e il prezzemolo tritati.

5. Lessate la pasta in acqua bollente leggermente salata e scolatela al dente. Trasferite la pasta in una terrina e condite con la salsa di funghi e noci ben calda.