

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.