

PENNE A MODO MIO DI SARA



di: utenteinvoglia

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (3 cucchiaini)
- 1 aglio
- prezzemolo
- 1 salsiccia fresca
- provola (150gr)
- funghi misti (300gr)
- penne (200gr)

Come si prepara

Aprire a metà la salsiccia e sbriciolarla.

Tagliare a pezzi i funghi (non troppo piccoli).

Mettere sul fuoco una padella con 3 cucchiaini d'olio extravergine e una spicchio d'aglio a soffriggere.

Versare i funghi nella padella e dopo max 10 min. versare anche la salsiccia sbriciolata e far cuocere.

Tagliare la provola a dadini e metterla nella padella.

Appena cotte al dente versatele nella padella a saltare per 3-4 minuti in modo da far sciogliere la provola ed amalgamare il tutto.

Difficoltà: 3

Tempo: 30

Tags

ricetta utente, ricette utenti, pasta corta, primo, penne speciali, penne a modo mio

