

PENNETTE ALLA STEFANIA DI VINCENZO



di: utenteinvoglia

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (2 cucchiaini)
- un quarto di dado da brodo
- sale
- mezza cipolla
- vino bianco (125ml)
- 1 carota
- noce moscata
- besciamella pronta (250ml)
- speck (50g)
- 1 foglie d'alloro
- funghi secchi (10g)
- pepe nero
- penne (320g)
- Pisellini Primavera Findus (50g)

Come si prepara

Far soffriggere per qualche minuto in una padella larga la cipolla, la carota tagliata a pezzettini piccolini, lo speck ed i funghi secchi precedentemente ammorbiditi in un pentolino con un po' di brodino e tritati finemente.

Bagnare col vino ed aggiungere la foglia d'alloro, la noce moscata, i piselli, il dado ed il pepe facendo cuocere il tutto per una decina di minuti.

Nel frattempo mettete a bollire in una pentola abbondante acqua e, quando si alzerà il bollore, salatela e cuocete le penne rigate molto al dente versando la stessa nella padella con il sugo. Aggiungere la besciamella e far saltare il tutto facendo attenzione che le penne risultino ben fluide.

Difficoltà: 1

Tempo: 30



Tags

funghi, piselli, pasta corta, primo, Pennette alla Stefania, speck

