

CANNAMELA

Fusilli agli champignon



Ingredienti

- 280g fusilli
- 250g champignon
- 50g cipolla bianca
- 1 spicchio d'aglio
- 1 bustina zafferano risodoro CANNAMELA
- 30g parmigiano grattugiato
- 20g olio extravergine di oliva
- 70g vino bianco secco
- 70g brodo vegetale
- qb sale



Porzioni
persone



Portata
Primo



Tempo
20 minuti



Difficoltà
Facile



Cottura
In padella,
In
casseruola,
Bollito/lessato



Kcal per
persona
352*

* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1** Pulire i funghi: eliminare il terriccio e passarli con un panno umido.
- 2** In una casseruola soffriggere nell'olio la cipolla tritata con l'aglio, poi unire i funghi puliti e tagliati a fettine.
- 3** Rosolare e irrorare con il vino.
- 4** Regolare di sale e bagnare con 4-5 cucchiai di brodo vegetale.
- 5** Dopo 6/7 min di cottura, aromatizzare con lo zafferano risodoro CANNAMELA sciolto in 2-3 cucchiai di brodo caldo e portare a cottura.
- 6** Lessare la pasta in abbondante acqua salata, scolarla al dente e passarla in padella con il sugo di funghi e zafferano e il formaggio parmigiano.