



Farfalle in fantasia - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

primi piatti - funghi - pancetta - pasta secca

Ingredienti:

500 g di farfalle rigate  
300 g di pancetta o prosciutto cotto a cubetti  
1 confezione di panna da cucina  
formaggio grana padano grattugiato  
400 g di funghi (in lattina)  
olio di girasole. (Io metto l'olio evo)  
sale  
pepe nero

Procedimento:

in una padella si metteranno i funghi a friggere un po' nell'olio di girasole insieme alla pancetta o al prosciutto a cubetti.

Aggiungere un po' di sale e pepe nero e cuocere per 10 minuti.

Prima di spegnere il fuoco aggiungere un po' di panna dare una girata e spegnere il fuoco.

Far cuocere le farfalle in abbondante acqua salata, a fine cottura (ricorda la pasta dovrà essere al dente) scolare la pasta.

Fare in modo che la pasta si raffreddi un po' e versare la rimanente panna, girare lentamente versare il condimento, spolverare di formaggio grattugiato sulle farfalle.