



Tagliatelle con funghi e piselli - [Visualizza sul sito](#)
di cockerina

Primi piatti - cipolla - panna

ingredienti per 4 persone

250 gr di tagliatelle all'uovo
250 gr di funghi champignon
un pugno di piselli surgelati
1 cipolla
1 dado ai funghi
sale, pepe,
200 gr di panna da cucina UHT
prezzemolo
olio evo, burro

Soffriggere 1/2 cipolla in poco olio con i funghi champignon (io ho usato i pleurotus, vanno bene lo stesso) tagliati a cubetti e aggiungere 1 dado al sapore di funghi.

nel frattempo rosolare un pugno di piselli con un pò di burro e poca cipolla tritata, sale e pepe, e aggiungerli ai funghi a metà cottura...

cuocere insieme il tutto per una decina di minuti.

spegnere il fuoco e aggiungere la panna da cucina e il prezzemolo tritato, mescolando per bene.

scolare al dente le tagliatelle all'uovo, io ho usato il tipo paglia e fieno, e condirle con il sughetto...

