



Fettuccine coniglio e funghi - [Visualizza sul sito](#)  
di cockerina

carne - champignon - vino - pasta all'uovo

Ingredienti per 4 persone:

250 gr di fettuccine all'uovo  
200 gr di polpa di coniglio  
150 gr di funghi champignon  
3 pomodori pelati  
½ bicchiere di vino rosso secco  
50 gr di burro  
4 cucchiaini di olio evo  
½ cipolla  
rosmarino  
prezzemolo  
sale, m pepe  
grana grattugiato

Procedimento:

Nella padella saltapasta rosolare 4 cucchiaini di olio evo con mezza cipolla tritata, un pezzetto di burro e un cucchiaino di rosmarino.

Aggiungere la carne di coniglio a tocchetti e sfumare con ½ bicchiere di vino rosso secco.

Intanto lavare e tagliare a cubetti 150 gr di funghi champignon, e aggiungerli al sughetto con 3 pomodori pelati a pezzetti.

Cuocere 10 minuti, aggiustare di sale e pepe, cospargere di prezzemolo tritato e saltarvi dentro le fettuccine cotte al dente.

Servire con abbondante grana grattugiato.

