



Farfalloni con panna, gamberetti e funghi - [Visualizza sul sito di cockerina](#)

pasta secca - margarina - pomodori pelati

Farfalloni con panna, gamberetti e funghi

ingredienti per 4 persone:

250 gr di pasta tipo farfalloni  
100 gr di panna da cucina  
250 gr di funghi champignon  
200 gr di gamberetti sgucciati surgelati  
1/2 cipolla  
3 cucchiari di olio evo  
50 gr di margarina  
2 pomodori pelati  
1 mazzetto di prezzemolo  
sale, pepe

Procedimento:

Rosolare la cipolla tritata fine fine in una padella antiaderente con l'olio e la margarina. Aggiungere i funghi lavati, asciugati e tagliati a tocchetti e lasciar insaporire a fuoco vivo. Dopo 5 minuti aggiungere i pomodori pelati tagliati a tocchetti ed i gamberetti ancora surgelati, amalgamare ai funghi e cuocere per una decina di minuti, col coperchio. Insaporire con sale e pepe, aggiungere la panna e mescolare bene. A fuoco spento spolverizzare di prezzemolo tritato e condire la pasta.

