

Linguine con porcini e capesante

Scritto da Cristina Bruno

Mercoledì 26 Novembre 2014 09:59 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 26 Novembre 2014 10:05

Linguine con porcini e capesante

Oggi vediamo un bel piatto autunnale con i sapori del bosco e del mare. Porcini e capesante scottati e usati per fare un gustoso condimento per la pasta.



Dosi per quattro persone: 400 gr di linguine, 20 capesante, 500 gr di porcini, sale, olio, aglio, prezzemolo.

Sgusciare le capesante, lavare i porcini e asciugarli. Saltare in padella i due ingredienti con olio, sale e aglio e prezzemolo. Al termine unire i due ingredienti e nel frattempo cuocere la pasta. Una volta cotta, scolarla e condirla con il sugo appena preparato. Servire caldo.