

Tagliatelle funghi e castagne

Scritto da Cristina Bruno

Martedì 18 Marzo 2014 09:17 - Ultimo aggiornamento Martedì 18 Marzo 2014 09:25

Tagliatelle funghi e castagne

Fra poco è primavera, ma il clima sembra autunnale, con la nebbia che ci accompagna. E allora ecco un piatto con i sapori in tema: funghi e castagne.



Dosi per quattro persone: 500 gr di tagliatelle fresche, 250 ml di panna, 400 gr di funghi trifolati, 250 gr di castagne già cotte e pelate, formaggio grana q.b..

Lavare i funghi e cuocerli con olio, aglio e prezzemolo e lessare le castagne e sbucciarle. Cuocere la pasta e quindi condirla con le castagne, i funghi, la panna e una spolverata di formaggio grana. Servire calda.