

LINGUINE RUSTICHE CON FUNGHI, SALSICCIA E PROFUMO DI TIMO



Ingredienti Menù

20 g Ècremaiformaggi - EFQX
40 g Solofungo Poker Natura - FVP
q.b. Olio extravergine di oliva "Classico" - EK0X
q.b. Tutto Sole - UA1

Ingredienti

q.b. Sale e pepe
80 g Linguine
50 g Salsiccia
q.b. Aglio
q.b. Timo
q.b. Parmigiano Reggiano a scaglie
q.b. Cavolo nero, fritto

Chef: Maurizio Ferrari

Procedimento

Per 1 persona

In abbondante acqua salata cuocere al dente le linguine. Nel frattempo in una padella scaldiamo l'olio e facciamo soffriggere lo spicchio d'aglio e il timo, aggiungiamo la salsiccia e facciamo rosolare. Dopo un paio di minuti aggiungiamo il poker di funghi, la crema di formaggi e un cucchiaino di acqua di cottura. Scoliamo la pasta e la saltiamo in padella con la salsa preparata. Aggiustiamo di sale e pepe. Impiattiamo le linguine e guarniamo il piatto con cubetti di Tuttosole, cavolo fritto e le scaglie di Parmigiano Reggiano.