



Ingredienti:

350 gr pasta secca corta
latte 200 gr
200 gr di funghi champignon
1 cucchiaio di amido di mais (maizena)
prezzemolo q.b.
grana grattugiato q.b.
olio extravergine d'oliva
limone
sale q.b.

Preparazione:

- 1 Mettete a cuocere la pasta in acqua bollente salata.
- 2 Sciogliete intanto un cucchiaio di amido di mais nel latte; portate sul fuoco mescolando costantemente con una frusta per 2' al massimo, fino a quando il composto non si sarà addensato in crema;
- 3 a questo punto unite un cucchiaio di grana, un ciuffo generoso di foglie di prezzemolo e frullate finemente; riportate sul fuoco per 1' fino a quando la consistenza non sarà di nuovo liscia e cremosa.
- 4 Tagliate gli champignon a lamelle e conditeli con succo di limone, un filo di olio e un trito fine di prezzemolo.
- 5 Scolate la pasta, conditela con la salsa al prezzemolo e completate con gli champignon a lamelle.

