

## PASTA CON FUNGHI PANCETTA E PANNA

La pasta con funghi pancetta e panna è uno dei primi più semplici da preparare e anche uno dei più gustosi. Il formato di pasta lo si può scegliere secondo i gusti, in questa ricetta io ho utilizzato le penne che a casa mia sono più gradite. Il condimento lo si prepara nel tempo in cui si cuoce la pasta, con pochi e semplici ingredienti; in 15 minuti è pronto in tavola. Ecco come ho preparato la pasta con funghi pancetta e panna.



Quando i funghi saranno cotti al dente aggiungete la panna insieme ad 1 cucchiaio di acqua della pasta.

Cuocete ancora per 1 minuto a fuoco medio, aggiustate di sale e spegnete.

Intanto avrete cotto la pasta al dente in acqua bollente e salata; scolatela e versatela nella padella con il condimento, aggiungete una noce di burro e mezzo mestolino di acqua di cottura, se serve.

Saltatela a fiamma vivace, spegnete, aggiungete il prezzemolo tritato, una spolverata di parmigiano grattugiato e servite.

### Ingredienti:

380 g di penne,  
300 g di funghi champignon,  
200 g di pancetta affumicata affettata,  
100 ml di panna da cucina,  
1/2 cipolla,  
burro,  
olio evo,  
vino bianco secco,  
2 cucchiaini di prezzemolo tritato fresco,  
50 g di parmigiano grattugiato,  
sale q.b.

### Preparazione:

Pulite i funghi e lavateli, tagliateli a fettine.  
In una padella larga, che possa contenere la pasta, soffriggete la cipolla tritata insieme alla pancetta tagliuzzata, in 1 cucchiaio di olio.

Quando la pancetta sarà dorata unite i funghi e fate cuocere 2 minuti a fuoco vivace, bagnate con mezzo bicchiere di vino bianco e fate evaporare, incoperchiate, abbassate la fiamma e cuocete ancora per 7 minuti.