



ASSOCIAZIONE MICOLOGICA BRESADOLA



GRUPPO MICOLOGICO CARLO VITTADINI - SEGRATE

Pasta asciutta agli strigoli

Ingredienti:

Strigoli a seconda del numero di commensali.

1 grossa fetta di prosciutto crudo o pancetta.

Pasta del formato preferito.

Porro.

Olio evo.

Sale.

Pepe.

Aglione.

Preparazione:

Lavare e asciugare accuratamente gli strigoli. In un'ampia padella far soffriggere l'aglio e il porro affettato finemente.

Aggiungere al soffritto il prosciutto tagliato a dadini.

Abbassare il fuoco e aggiungere gli strigoli, facendo insaporire il tutto per qualche minuto.

Scolare la pasta e saltarla in padella, aggiungendo pepe macinato fresco.

Nonno Lucio