



ASSOCIAZIONE MICOLOGICA BRESADOLA

GRUPPO MICOLOGICO CARLO VITTADINI - SEGRATE



Linguine con finferle e trombette

Ingredienti:

150 gr. di trombette. 150 gr. di finferle.
5 fettine di zenzero. 1 spicchio di aglio.
2 porri. Olio evo.
150 gr. di gamberetti sgusciati.
Parmigiano grattugiato.
400 gr. di linguine.
Sale. Pepe. Prezzemolo.

Preparazione:

Mettere in padella olio e zenzero e fare dorare senza arrostitire lo zenzero. Quindi toglierlo e mettere l'aglio. Aggiungere i porri tagliati ad anelli di circa mezzo centimetro. Fare appassire. Se il composto risultasse denso, aggiungere un po' di acqua. Immessi i funghi, cuocere per 25 / 30 minuti. Regolare di sale e pepe. Infine aggiungere i gamberetti. Cuocere ancora per qualche minuto.

Nel frattempo cuocere le linguine, avendo l'accortezza di tenere da parte un po' di acqua di cottura. Mettere il tutto nel sughetto aggiungendo un po' di liquido.

Far saltare in padella aggiungendo il prezzemolo.

Nonno Lucio