

Pasta con crema di funghi e taleggio



A qualcuno potrà sembrare un po' fuori stagione, ma la verità è che, più che l'estate, sembra piuttosto che sia tornato l'autunno! E in mezzo a tutto questo grigiore, a me è venuta voglia di un piatto dal sapore deciso e avvolgente, quindi oggi vi proponiamo la pasta con crema di funghi e taleggio. Ecco la ricetta!

Ingredienti per 2 persone

200 g di pasta (mezzi rigatoni)

5/6 funghi champignon

3 fette di taleggio

olio evo

sale e pepe

Per prima cosa mettete sul fuoco una casseruola d'acqua per portarla a bollore.

Nel frattempo scaldate una padella con un filo d'olio evo. Lavate bene e tagliate finemente i funghi e metteteli a cuocere in padella a fuoco alto per circa due minuti.

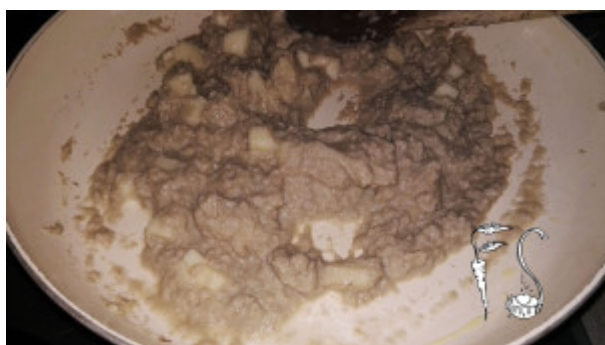


Dopodiché abbassate la fiamma e lasciate cuocere per altri 8/9 minuti, fino a che l'acqua dei funghi, che fuoriesce in cottura, non si è un po' asciugata, ma non del tutto.

Quando l'acqua bolle, salatela e buttate la pasta (noi abbiamo usato dei mezzi rigatoni).

Mettete i funghi, insieme alla loro acqua e all'olio, in un contenitore e frullate il tutto con il minipimmer fino ad ottenere una crema di funghi. Se la crema risulterà troppo densa, aggiungete un po' di acqua di cottura della pasta.

Rimettete la crema di funghi in padella, tagliate a dadini il taleggio e mettetelo in padella insieme alla crema di funghi. Lasciate fondere il formaggio a fuoco lento per un paio di minuti circa.



Assaggiate la crema di funghi e taleggio e aggiustatela di sale e pepe.

Quando la pasta sarà cotta, scolatela in padella e saltatela insieme alla crema.

Anche in questo caso, se vi sembrerà troppo densa,

aggiungete un po' di acqua di cottura.

Ed ecco un piatto molto semplice, delicato ma al tempo stesso dal sapore deciso.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Primi](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)