

# Spaghetti in salsa di funghi e bacche di Goji



Oggi abbiamo preparato per voi degli spaghetti in salsa di funghi e bacche di Goji: un primo piatto buonissimo che porterà sulle vostre tavole novità ed originalità, ma con un'attenzione particolare alla nostra e alla vostra salute, senza mai rinunciare al gusto!

**Ingredienti per 2 persone**

160 g di spaghetti n. 3  
100 g di funghi freschi misti  
1 rametto di timo  
20 g di bacche di Goji  
olio evo  
sale e pepe

**Preparazione**

Mettete a bollire un tegame di acqua. Nel frattempo, in una padella, mettete olio evo e un rametto di timo e lasciate andare a fuoco alto per pochi secondi. Aggiungete i funghi in padella e saltateli per circa 2 minuti a fuoco alto, in modo che i funghi non perdano acqua e non si riducano.



Non appena l'acqua bolle, aggiungete sale grosso e buttate gli spaghetti, che cuoceranno in circa 5 minuti.

Passate i funghi al minipimmer aggiungendo mezzo mestolo di acqua bollente salata, sale e pepe. Nel frattempo, in un'altra padella, mettete olio evo e fate saltare per un minuto le bacche di Goji tritate grossolanamente, che caramellizzeranno. Aggiungete mezzo mestolo di acqua bollente salata, in modo che le bacche si sfaldino.

Aggiungete la crema di funghi alle bacche di Goji e mescolate fino a creare una salsa uniforme.



Scolate la pasta e saltatela in padella con la salsa di funghi e bacche di Goji. Impiattate, ed ecco che il vostro primo piatto vegetariano, sano e gustoso, è pronto!

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Primi](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)