Alessandro Borghese Kitchen Sound, gustose papparedelle alla boscaiola

borghese-10-8b457f87

PAPPARDELLE ALLA BOSCAIOLA
(Costo € - Tempo 25min - Difficoltà #)

Ingredienti
400g pappardelle
300g funghi champignon
300g pisellini
100g salsiccia
100g speck a cubetti
200g panna fresca
1 scalogno
Olio EVO q.b.
Sale e pepe q.b.
Parmigiano grattugiato q.b.

Preparazione:
Trita finemente lo scalogno e sgrana la salsiccia.
Scalda una padella antiaderente con un filo di olio extraver
ine e soffriggi lo scalogno, lo speck e la salsiccia. Quando la salsiccia è ben rosolata aggiungi i funghi e i pisellini.
Rimbocca con due mescoli di acqua di cottura.
Porta a bollore l'acqua per la pasta e aggiusta di sale. Cala le pappardelle.
Scola la pasta e mantecala in padella. Per concludere insaporisci a fuoco spento con qualche cucchiaio di panna fresca e del parmigiano grattugiato.

Prima di servire non dimenticare la grattata di pepe!

La nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound è in onda tutti i giorni su Sky Uno