

Alessandro Borghese Kitchen Sound, gustose pappardelle 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 extravergine

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 bollire 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