

PRIMI PIATTI

Spaghetti funghi e Gorgonzola

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

25 min

COTTURA

15 min

Ingredienti per 4 persone

Pepe

Sale

Prezzemolo

2 cucchiaini

Panna

15 cl

Vino bianco secco

4 cucchiaini

Peperone rosso

1

Aglio

1 spicchio

Olio d'oliva

2 cucchiaini

Petto di pollo

400 g

Formaggio Gorgonzola dolce

230 g

Funghi champignon

250 g

Pasta tipo spaghetti

300 g

Preparazione

- 1 Tagliate il peperone a metà, eliminate il picciolo, i semi e i filamenti bianchi e tagliatelo a dadini. Tritate lo spicchio di aglio. Tagliate il petto di pollo a dadetti.
- 2 In un tegame scaldate l'olio e rosolatevi l'aglio con il peperone e il pollo. Salate leggermente e lasciate cuocere per venti minuti mescolando spesso.
- 3 Mondate i funghi eliminando la parte terrosa dei gambi e tagliateli a pezzetti. Uniteli alla preparazione precedente nel tegame. Fate insaporire per altri due minuti quindi irrorate con il vino e fatelo evaporare.
- 4 Abbassate la fiamma e aggiungete la panna e il gorgonzola a pezzetti. Mescolate e lasciate sciogliere il formaggio. Fate attenzione a non lasciar mai bollire la salsa.
- 5 Portate a ebollizione abbondante acqua salata e cuocete gli spaghetti. Scolateli al dente e conditeli con la salsa. Spolverizzate con l'erba cipollina tritata, assaggiate e, se necessario salate.

6

Pepate generosamente e completate con il prezzemolo tritato. Vino consigliato: Marzemino.