

PRIMI PIATTI

Trofie fresche con finferli e scalogni

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

30 min

Ingredienti per 4 persone

Pasta tipo trofie fresche	500 g
Funghi finferli	200 g
Scalogni	150 g
Maggiorana	1 rametto
Burro	1 noce
Formaggio Grana Padano	
Prezzemolo tritato	abbondante
Brodo vegetale	1 mestolino
Olio d'oliva extra-vergine	2 cucchiaini
Sale	
Pepe in grani	1 macinata

Preparazione

- 1 Mondate i finferli, tagliateli a pezzi e scottateli per 2 minuti in acqua bollente salata poi scolateli.
- 2 Riducete gli scalogni a spicchi e soffriggeteli in una casseruola insieme con i finferli, 2 cucchiaini d'olio, una noce di burro, sale, pepe e un rametto di maggiorana.
- 3 Incoperchiate e lasciate stufare, a fuoco molto basso per circa 20 minuti, allungando il sugo con un mestolino di brodo vegetale.
- 4 Nel frattempo cuocete le trofie in abbondante acqua bollente salata, scolatele al dente, mettetele di nuovo nella pentola di cottura e rovesciatevi sopra il sugo ai finferli; mantecate la pasta con una noce di burro fresco, completatela con abbondante prezzemolo tritato, formaggio grattugiato, una macinata di pepe poi trasferitela nel piatto da portata e servitela subito ben calda, con altro grana padano a parte.