



# **PACCHERI CON PORRI, ZUCCA E FUNGHI PORCINI (4 persone)**

## ***Ingredienti:***

***350 gr paccheri di Grignano***

***Parte bianca del porro (50 gr)***

***1 spicchio aglio***

***Zucca 300 gr***

***Funghi porcini secchi 30 gr***

***Olio oliva***

## ***Preparazione:***

- Tagliare a rondelle sottili il porro e farlo soffriggere con lo spicchio aglio intero in una larga padella
- Dopo qualche minuto aggiungere la zucca tagliata a cubetti piccoli, aggiungere i funghi porcini precedente ammollati e leggermente tagliuzzati e far cuocere a fuoco basso, se necessario aggiungendo un po' di acqua calda, avendo cura di mantenere il cubetto di zucca intero
- Cuocere i paccheri in acqua calda e salata
- Scolare la pasta e farla saltare nella padella dove sono stati cotti porri, zucca e funghi

Via de Tillier, 15  
11100 AOSTA (Italia)  
T +39.328.2830048  
sil.piotti@gmail.com  
silvana.piotti@pcert.postecert.it  
www.silvanapiotti.com

C.F. PTTSVN67H52A326U  
P.I. 01154500076

Attività professionale ai sensi della legge n. 4, 14 gennaio 2014