FETTUCCINE AI FUNGHI

Ingredienti per una persona:

- 1 busta di funghi porcini secchi,
- 100 cl di panna liquida,
- 100 g di formaggio parmigiano a pezzettini,
- 1 bicchiere di vino bianco,
- 700 g di arista di maiale.

Steccare la carne con il parmigiano a pezzettini, rosolarla in olio e sfumare con il vino bianco.
Unire la panna liquida e cuocere lentamente per 1 ora, aggiungere i funghi rinvenuti e tagliati a pezzi lasciare cuocere ancora per 90 minuti.
Condire le fettuccine e servire con parmigiano grattugiato.