FETTUCCINE ALLA RISCIÒ

Ingredienti per 4 persone:

- pasta tipo tagliatelle,
- funghi porcini,
- cipolla,
- piselli,
- pomodoro,
- panna,
- olio d'oliva,
- sedano,
- basilico,
- sale.

Soffriggere la cipolla in un po' d'olio e farla rosolare con pancetta e funghi.
Aggiungere il pomodoro e proseguire fino a metà cottura.
A questo punto unire i piselli e a cottura ultimata la panna.
Mantecarvi le fettuccine e servire ben caldo.