PAPPARDELLE ALLA CREMA DI FUNGHI

Ingredienti per 4 persone:

Per il battuto:

- cipolla,
- carote,
- sedano,
- prezzemolo.

Per il resto:

- pancetta,
- funghi chiodini,
- piselli,
- carne tritata,
- olio d'oliva,
- burro,
- pomodori
- pasta tipo pappardelle.

Preparare il battuto tagliando molto sottili le carote le cipolle (possibilmente bianche) ed il sedano, coprire d'acqua e lasciar bollire finché il tutto non si sarà ammorbidito quindi passare col passaverdure ottenendo una crema uniforme.
Aggiungere burro ed olio e far insaporire la pancetta, aggiungere gli altri ingredienti nell'ordine.
Il pomodoro va aggiunto alla fine solo per dare colore, se dovesse risultare troppo denso il sugo allungare con brodo di dado.
Condire le pappardelle.