

SPAGHETTI FUNGHI E GORGONZOLA

Ingredienti per 4 persone:

- pepe,
- sale,
- 2 cucchiaini di prezzemolo,
- 15 cl di panna,
- 4 cucchiaini di vino bianco secco,
- 1 peperone rosso,
- 1 spicchio di aglio,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva,
- 400 g di petto di pollo,
- 230 g di formaggio gorgonzola dolce,
- 250 g di funghi champignon,
- 300 g di pasta tipo spaghetti.

Tagliate il peperone a metà, eliminate il picciolo, i semi e i filamenti bianchi e tagliatelo a dadini.

Tritate lo spicchio di aglio.

Tagliate il petto di pollo a dadetti.

In un tegame scaldate l'olio e rosolatevi l'aglio con il peperone e il pollo.

Salate leggermente e lasciate cuocere per venti minuti mescolando spesso.

Mondate i funghi eliminando la parte terrosa dei gambi e tagliateli a pezzetti.

Uniteli alla preparazione precedente nel tegame.

Fate insaporire per altri due minuti quindi irrorate con il vino e fatelo evaporare.

Abbassate la fiamma e aggiungete la panna e il gorgonzola a pezzetti.

Mescolate e lasciate sciogliere il formaggio.

Fate attenzione a non lasciar mai bollire la salsa.

Portate a ebollizione abbondante acqua salata e cuocete gli spaghetti.

Scolateli al dente e conditeli con la salsa.

Spolverizzate con l'erba cipollina tritata, assaggiate e, se necessario salate.

Pepate generosamente e completate con il prezzemolo tritato.