

PENNE PRIMAVERA

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di penne,
- una manciata di prezzemolo,
- 50 g di pancetta,
- una cipolla,
- una carota,
- una costola di sedano,
- 100 g di burro,
- 100 g di piselli sgusciati,
- 2 pomodori,
- una grossa zucchina,
- 100 g di funghi coltivati,
- sale,
- pepe,
- brodo,
- parmigiano grattugiato.

Tritate finemente il prezzemolo e tagliate la pancetta a striscioline sottili.

Tritate insieme cipolla, carota e sedano, poi mettete tutti gli ingredienti preparati in una padella con metà del burro: fate stufare lentamente fino a che saranno appassiti.

Quindi unite i piselli, i pomodori tagliuzzati e privati dei semi, la zucchina a dadini, i funghi ben puliti e tagliati anch'essi a dadini o a fettine; fate insaporire il tutto per bene, lasciando cuocere a fuoco basso gli ingredienti nel condimento; quando vedete che cominciano ad asciugarsi leggermente, salateli, pepateli e bagnateli con un mestolo di brodo, lasciando cuocere per circa 20 minuti, a fiamma bassissima.

Intanto lessate la pasta in acqua bollente salata e scolatela al dente.

Mettete sul fondo di una terrina di servizio il restante burro a pezzetti, rovesciatevi sopra la pasta e aggiungete subito 2 o 3 manciate di parmigiano, mescolando bene; poi condite con l'intingolo preparato e rimestate ancora per amalgamare tra loro gli ingredienti.

Le fresche "Penne primavera"