



Primo piatto: spaghetti pomodorini e funghi champignon

Difficoltà: bassa

- Preparazione: **15 min**
- Cottura: **25 min**
- Dosi per: **4 persone**

Spaghetti: 320 g

Pomodorini ciliegino: 350 g

Aglione : q.b.

Basilico: q.b

Pepe nero: q.b.

Peperoncino: q.b.

Sale: q.b

Funghi: 300 g

Olio extra vergine d'oliva: 100 g

Vino bianco 50 g

Sale: q.b.

Pepe nero: q.b.

Prezzemolo: q.b.

Pulire i funghi



Tagliare i funghi



Mettere olio e aglio nella padella



Aggiungere i funghi



Salare

Aggiungere vino

Aggiungere
prezzemolo



Cuocere 10 minuti

Tagliare i pomodorini

Mettere olio e aglio in padella

Aggiungere i pomodorini



Aggiungere basilico

Buttare la pasta

Scolare la pasta



Unire i funghi

BUON APPETITO!

