



Crema di funghi light

Ingredienti

una scatola di funghi champignon puliti e affettati
uno picchio d'aglio
rosmarino q.b.
olio extravergine di oliva q.b.
Pepe nero
sale

Un accostamento insolito quello tra funghi e rosmarino, ma che a me piace. Un piatto leggero e saporito, di facile esecuzione e anche molto veloce, si può preparare anche mentre bolle l'acqua per la pasta.

Mettere l'acqua per la pasta, nel frattempo mettere nel mixer i funghi e il rosmarino e ridurre in una poltiglia.



Versate il composto ottenuto in una padella dove avrete messo in precedenza olio e l'aglio a pezzetti. Salare, mettere il pepe, coprire e cuocere. I funghi si cuoceranno in pochi minuti. Se necessario aggiungere acqua di cottura della pasta.

Una volta scolata, trasferitela nella padella e mantecare a fuoco acceso.

Io ho usato delle penne integrali e non ho aggiunto formaggio, ma potete sbizzarrirvi secondo il vostro gusto.