



Trofiette funghi e speck

Ingredienti

500 g di trofiette

250 g di funghi misti surgelati

10 g di funghi secchi

150 g di speck a dadini

1/4 di panna

1 cipollina piccola

1 spicchio d'aglio

olio q.b.

sale q.b.

pepe q.b.

parmigiano reggiano grattugiato a piacere

di facile esecuzione e molto appetitosa.

Prima di tutto mettere i funghi secchi in ammollo e tagliare un po'. i funghi surgelati. Quindi fare soffriggere nell'olio la cipolla tagliata finemente; aggiungere tutti i funghi, un po'. Dell'acqua di ammollo dei funghi secchi, lo spicchio d'aglio intero, sale e pepe. Cuocere almeno 20 minuti a fuoco vivace e comunque fino a che l'acqua che si forma sia completamente evaporata e i funghi risultino asciutti. A fine cottura eliminare l'aglio. Cuocere le trofiette in acqua bollente e salata; nel frattempo versare in una padella la panna con lo speck e fare restringere sul fuoco per qualche minuto poi unire la pasta scolata; per ultimi aggiungere i funghi. Tirare il tutto nella padella e servire. Aggiungere il parmigiano reggiano grattugiato in quantità a piacere.