

Pasta con pomodoro funghi e panna

Tempo di preparazione: 40 min

Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aglio: 1 spicchio
- Funghi champignon: 250 gr
- Olio extra vergine di oliva: 3 cucchiari
- Panna da cucina: 100 gr
- Pasta: 350 gr
- Pepe: q.b.
- Sale: q.b.



Preparazione

La pasta con pomodoro funghi e panna è **un primo piatto semplice e gustosissimo**. Il condimento è davvero delizioso, è un sugo di pomodoro arricchito da funghi champignon e panna. La pasta con pomodoro funghi e panna ha una cremina davvero deliziosa, ricca e tanto saporita, fatta così è davvero super!

1. Pulite i funghi champignon e tagliateli a fette spesse circa 1 cm.
2. Versate l'olio in una pentola e fate soffriggere lo spicchio di aglio tritato.
3. Unite i funghi e fateli rosolare per un paio di minuti, dopodiché, versate la **Passata classica Pomì**.
4. Condite il tutto con sale e pepe e lasciate cuocere il sugo per 15 minuti.
5. Cuocete la pasta in acqua bollente salata e scolatela al dente.
6. Mettete la pasta nella pentola con il sugo, unite la panna e date una bella mescolata per far amalgamare per bene tutti gli ingredienti.

For this recipe we used:

Passata Classica 500 gr

