Pasta con ragù di funghi

Tempo di preparazione: 40 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aglio: 1 spicchio
- Carota: 1
- Cipolla: 1
- Funghi champignon: 500 gr
- Pasta: 350 gr
- Pepe nero: q.b.
- Sale: q.b.
- Sedano: 1 costa
- Vino bianco: mezzo bicchiere

Preparazione

La **pasta con funghi** è un primo piatto ricco e prelibato, soprattutto se guarnito con un buon ragù. L'aspetto del condimento è proprio quello di un vero e proprio ragù di carne ma è completamente vegetariano. È una ricetta super facile e gustosissima per portare in tavola un piatto nutriente, saporito e diverso dal solito. Se vi piacciono i funghi, lo adorerete!

La pasta con ragù di funghi è molto semplice e veloce da preparare:

1. Come prima cosa pulite per bene i funghi e tritateli con un tritatutto;
2. Versate l'**olio extra vergine di oliva** all'interno di una padella e fate soffriggere il sedano, la carota e la cipolla tritati;
3. Unite i funghi, lasciateli rosolare per un minutino, salateli, pepateli e sfumateli con il vino bianco;
4. Aggiungete la ***Passata Classica Pomì*** e fate cuocere la pasta con ragù di funghi per una ventina di minuti, deve restringersi per bene;
5. Cuocete la pasta in acqua bollente salata e scolatela al dente;
6. Trasferite la pasta nella padella con il condimento e fatela insaporire per qualche secondo;
7. Impiattate la pasta con funghi e gustatela ben calda, è davvero eccezionale!

For this recipe we used:

Passata Classica 500 ml