

## Pasta con pomodoro funghi e panna



**Tempo di preparazione:** 40 min.

**Difficoltà:** Facile

### Ingredienti (4 persone)

- Passata Classica 500g 500 gr
- **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.

**Per questa ricetta abbiamo usato:**



## 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 crema 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 Pomi***.
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.

- *Elena Laudicina*