



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000706

Registrata in data 15 Lug 2016 alle ore 12:42

da IVAN IODICE

Penne rigate all'Emilia

Le pennette rigate si lasciano conquistare dalla morbidezza della crema ai funghi, dal radicchio e dalla nota croccante delle noci.

Tempo di preparazione: 10 minuti

Ingredienti per 1 persone

100 g pennette rigate
mascarpone 50 g
funghi porcini 30 g
n. 1 bicchierino da caffè di latte scremato
radicchio q.b.
n.6 noci

Preparazione

Mantecare il mascarpone con i funghi porcini ed il latte. Sbriciolare la metà delle noci mentre l'altre lasciarle intere, e sminuzzare il radicchio. Bollire l'acqua e aggiungervi il sale(q.b.), lasciare cuocere le pennette rigate e scolarle al dente. Mantecarle nella crema di funghi e mascarpone e prima di servire aggiungere sia le noci sbriciolate che quelle intere, che vanno divise in quattro parti, e il radicchio in parte sminuzzato. Preferibilmente servirle come in foto adagate su delle belle foglie di radicchio.