

Spaghetti alla chitarra con funghi rositi

Autore: francesca

Data: 09 Dicembre 2010



Viene utilizzato nel periodo autunnale nella [preparazione di varie pietanze regionali](#), tra le quali vi è appunto “*gli spaghetti alla chitarra con i funghi rositi*”.

Ingredienti per 4 persone

- 350 gr. di spaghetti alla chitarra
- 6 funghi rositi
- 5 pomodorini
- 5 cucchiaini di olio extravergine d'oliva

- 1 piccola cipolla bianca
- sale e prezzemolo q.b.

Preparazione

In una padella soffriggere la cipolla tritata nell'olio, aggiungere i funghi rositi, dopo averli puliti e sbollentati per un pò, ridurli a pezzetti e far cuocere aggiungendo i pomodorini, dopo averli privati della buccia e dei semi; aggiungere sale e prezzemolo tritato quanto basta.

In una pentola a parte cuocere gli spaghetti, scolarli quando sono al dente, versarli nella padella dei funghi, rigirare il tutto a fuoco medio per pochi secondi. Servire.

Fonte: Primopiattoquasifatto.blogspot.com

Riferimento articolo: <https://www.donnaclick.it/cucina/spaghetti-alla-chitarra-con-funghi-rositi/>

Generato il 22/04/2025