



La ricetta di luglio

dello chef del nostro ristorante "La Grotta Azzurra" di Melfi



Fettuccine alla boscaiola



 60 minuti

 **difficoltà:** media

Ingredienti per 4 persone

fettuccine all'uovo Terra e Sole	400 g
burro	una noce
olio extravergine di oliva	4 cucchiari
cipolla	num.1
piselli	300 g
funghi porcini	30 g
panna	200 ml
pancetta affumicata (o bacon)	500 g
brodo granulare	1 pizzico
parmigiano	a piacere

Procedimento

Immergete i funghi porcini secchi in acqua tiepida, toglieteli quando si sono ravvivati. Preparate la cipolla tagliandola a quadratini e la pancetta affumicata tagliata a listarelle, fate soffriggere in una pentola con una noce di burro e l'olio extravergine di oliva. Una volta imbiondito il composto versate i funghi e piselli (che in questo caso sono surgelati) con un bicchiere d'acqua e lasciate cuocere per circa 45 minuti, aggiungete un pizzico di brodo granulato. Preparate le fettuccine all'uovo Terra e Sole e una volta cotta scolata aggiungete il composto preparato in precedenza. Versate la panna, il parmigiano e mescolate.