

Paglia e fieno mare e monti

Ingredienti per 4 persone :

300 gr.di tagliolini paglia e fieno

8 capesante

250 gr.di funghi misti

80 gr.di guanciaie

1 spicchio di aglio

30 gr.di burro

Olio evo

Sale e pepe

Preparazione

Pulite i funghi e lavateli velocemente sotto l'acqua corrente fredda, asciugateli e tagliateli in fette.

In una padella scaldate l'olio con lo spicchio d'aglio e il guanciaie a cubetti, una volta rosolato unite i funghi, regolate di sale e pepe, coprite e fate cuocere a fuoco medio. Aprite le capesante e pulitele bene tenendo solo la parte bianca del mollusco, quindi lavatele, asciugatele e conditele con sale e pepe. Sciogliete il burro in una padella, unite le capesante e fatele cuocere a fuoco medio. Una volta pronte aggiungetele ai funghi e fate insaporire.

Cuocete la pasta in acqua bollente salata, scolatela e versatela nel condimento, mescolate e se necessario aggiungete un mestolo di acqua di cottura. Condite con del pepe e servite.