



Label

Fronte + Retro



La ricetta
rapida e gustosa di
Mr. Fungo



Spaghetti con basilico, patate e funghi Shiitake

INGREDIENTI:

- 160 gr spaghetti
- 1 patata
- ½ cipolla
- 11 Spicchio aglio
- 5/6 Funghi Shiitake Freschi
- 10 Foglie basilico
- q.b. olio, sale e pepe

PREPARAZIONE:

1) Lavate, pelate e affettate la patata. Tagliate anche la cipolla e mettetela in una pentola a soffriggere con un filo d'olio. 2) Aggiungete le patate, il sale, l'acqua e continuate a cuocere a fuoco lento fino a completa cottura delle Patate. 3) In un'altra pentola portate l'acqua a ebollizione e versatevi le foglie di Basilico, solo per qualche secondo però. Dopodiché inseritele in una ciotola con del ghiaccio dell'acqua fredda. 4) Frullate il basilico e le patate insieme, se il composto dovesse risultare troppo denso aggiungete un po' d'acqua. 5) Pulite i funghi Shiitake e tagliateli a fettine sottili. 6) Schiacciate l'aglio e tagliatelo finemente per poi farlo soffriggere in una padella con un filo d'olio dove aggiungerete anche i funghi. 7) Aggiungete sale e pepe ed a cottura ultimata, togliete i funghi e metteteli in una ciotola. 8) Fate bollire gli spaghetti in abbondante acqua salata, scolandoli al dente. 9) Scolateli e trasferiteli nella padella dove avevate precedentemente cotto i funghi. Fateli saltare e aggiungete sale e pepe. 10) Impiattate versando il fondo di patate e basilico, adagiate gli spaghetti e, come ultimo tocco: i funghi Shiitake.




inquadra il QRcode e guarda la video ricetta su youtube




Mr. Fungo è un brand di Modena Funghi Srl
Prodotto e Confezionato da: Modena Funghi Srl
via L. Da Vinci, 362 - 41032 Cavezzo (MO) Italia
info@modenafunghi.it - www.modenafunghi.it



8 017856 021259



Gamma

Cliente: Modena Funghi



Mr. Fungo è un marchio Modena Funghi Srl