



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## **Fusilli al cedro**



**4** Persone

**primi** Categoria

**facile** Difficoltà

**20 minuti** Tempo

Attrezzatura : **una padella, una pentola**

### **Ingredienti**

- 500 gr di fusilli
- 300 gr di funghi
- 2 cedri
- olio extravergine d'oliva
- prezzemolo
- sale
- pepe

## **Preparazione Fusilli al cedro**

### **Passo 1.**

Pulite e tagliate i funghi a fette.

### **Passo 2.**

Grattugiate la buccia dei cedri e mettetela da parte.

### **Passo 3.**

Fateli sosolare in una padella con olio.

### **Passo 4.**

Aggiungete il prezzemolo tritato, abbondante pepe e sale a piacere.

### **Passo 5.**

Terminata la cottura aggiungete il succo dei cedri.

### **Passo 6.**

Fate cuocere i fusilli e conditeli con il sughetto preparato.

### **Passo 7.**

Grattugiatevi sopra la buccia dei cedri.

## Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)