



(<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>)