



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

Strozzapreti con porcini



4 Persone

primi Categoria

media Difficoltà

60 minuti Tempo

Attrezzatura : **una pentola, una padella**

Ingredienti

- 400 gr di farina
- acqua
- sale
- 400 gr di funghi porcini
- aglio
- peperoncino
- prezzemolo
- olioextravergine d'oliva
- sale

Preparazione Strozzapreti con porcini

Passo 1.

Impastate la farina con acqua e poco sale.

Passo 2.

Preparate dei bastoncini lunghi e sottili come una penna.

Passo 3.

Pulite e tagliate i funghi.

Passo 4.

Preparate un soffritto con aglio tritato e peperoncino, aggiungete i funghi e fateli cuocere a fiamma bassa.

Passo 5.

Fate cuocere gli strozzapreti, scoleteli e passateli a fuoco mederato nel condimento per qualche minuto.

Note

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