

## Fusilli di bosco

I fusilli di bosco si realizzano mettendo i funghi sott'olio e quelli freschi a rosolare con burro e olio e cuocendo a parte la pasta in abbondante acqua salata, scolandola al dente e unendola ai funghi mescolando bene e servendo immediatamente cospargendo di foglie di erbe.



## INGREDIENTI

- 40 g **Funghi selvatici sott'olio**
- 25 g **Burro**
- 230 g **Funghi selvatici freschi**
- 1 cucchiaino **Timo tritato**
- 1 cucchiaino **Maggiorana tritata**
- 4 **Aglio a spicchi**
- 350 g **Fusilli**
- 200 ml **Panna**
- q.b. **Sale**

- q.b. **Pepe**
  - q.b. **Erbette per guarnire**
- 

## PREPARAZIONE

---



Scolate 1 cucchiaino circa dell'olio di conserva dei funghi in una padella media. Tagliate o tritate i funghi sott'olio a pezzetti, se sono molto grandi.



Unite il burro all'olio nella padella e scaldateli a fuoco medio finché sfrigolano. Unite i funghi sott'olio e freschi, le erbe tritate e l'aglio, con sale e pepe q.b.. Soffriggete a fuoco medio, mescolando spesso, per circa 10 minuti o finché i funghi freschi sono morbidi e teneri. Nel frattempo, cuocete la pasta in una pentola di acqua bollente salata, scolandola al dente.



Quando i funghi sono cotti, alzate la fiamma e saltate il composto con un cucchiaio di legno per rimuovere il liquido in eccesso. Unite la panna e portate a bollore, mescolando, poi aggiustate di sapore.



Scolate la pasta e versatela in una terrina scaldata. Versatevi sopra la salsa e mescolate bene. Servite subito, guarnita con foglie di erbe.