



Pappardelle rosse con funghi champignon

Con un frullatore ad immersione riduci a purea la rapa, aggiungi un uovo, la farina necessaria e fai la sfoglia. Fai riposare per mezz'ora. Prepara il sugo con lo scalogno tritato nell'olio, aggiungi i funghi puliti e tagliati a tocchetti, sale, pepe, prezzemolo e fai cuocere.

Verso fine cottura metti un cucchiaio di mascarpone. Tira la sfoglia e taglia le pappardelle con la rotella dentata. Fai bollire una pentola di acqua salata, tuffa le pappardelle, cuoci 5 minuti, scola e condisci con il sugo.

Buon appetito...

Ugo Picia

[Read More](#)
