

FILEJA CON FUNGHI PORCINI PATATA E ZUCCHINE FRITTE

Ingredienti per 4 persone

360 g di Fileja
180 g di funghi porcini
200 g di zucchini
200 g di patate
2 spicchi d'aglio
60 gr. di pecorino grattugiato
10 pomodorini
Basilico e Prezzemolo
Olio Extra Vergine d'Oliva
Sale e Pepe

PROCEDIMENTO

Pulire e affettare i funghi e soffriggerli in padella con un filo d'olio Ex. Vergine d'oliva, aglio e prezzemolo, cuocere per 5 minuti, aggiungere i pomodori tagliati a metà aggiustare con il sale e il pepe, finire di cuocere per altri 10 minuti.

Pulire le patate e le zucchini, 100 g di zucchini tagliarle a cubetti.

Tagliare gli altri 100 g delle zucchini a fettine sottili, infarinarle leggermente e friggerle in abbondante Olio d'Oliva Extra Vergine , scolare in un foglio di carta da cucina per assorbire l'olio in eccesso e tenere al caldo.

Cuocere patate e zucchini insieme alla pasta in abbondante acqua salata, scolare il tutto al dente e saltare in padella insieme al sugo dei funghi mantecando con il pecorino grattugiato ed il prezzemolo, servire nel piatto con un po' di zucchini fritte e qualche foglia di basilico.