



## Fusilloni con Luganighetta, Funghi e Cipollotti

Ricetta molto **facile** e **veloce** di un primo piatto **goloso e sfizioso**, io ho usato la **luganighetta** avanzata dalla **sera precedente**, ma puoi benissimo usare anche quella **fresca**, in questo caso ti **consiglio** di iniziare a **cuocere** la luganighetta con il **soffritto** e poi aggiungere i **cipollotti** e i **funghi**, per un  **tocco finale** in più, senza pensare ai grassi, puoi aggiungere dei cubetti di **provola** affumicata e del **rosmarino**.

Senza **LATTOSIO**



**4**  
Porzioni



**5 min.**  
Preparazione



**12 min.**  
Cottura

### Ingredienti

320 GR	FUSILLONI
80 GR	FUNGHI CHAMPIGNON
50 GR	CIPOLLOTTI
100 GR	LUGANIGHETTA COTTA
30 GR	SOFFRITTO
Q.B.	SALE, OLIO EXTRAVERGINE



### Procedimento

1

IN UNA PENTOLA METTI ACQUA E SALE A BOLLIRE, QUANDO BOLLE AGGIUNGI I FUSILLONI

2

IN UNA PADELLA BELLA CALDA AGGIUNGI UN FILO D'OLIO, I CIPOLLOTTI TAGLIATI E IL SOFFRITTO (FOTO 1), FAI ROSOLARE PER BENE E AGGIUNGI I FUNGHI (FOTO 2)

3

QUANDO I FUNGHI RISULTANO COTTI AGGIUNGI LA LUGANIGHETTA TAGLIATA A TOCCHETTI (FOTO 3)

4

QUANDO LA PASTA E' COTTA VERSALA IN PADELLA (FOTO 4) E MESCOLA IL TUTTO PER BENE CON L'AGGIUNTA DI UN FILO D'OLIO, ACQUA DI COTTURA SE NECESSARIA E SERVI

### Informazioni Nutrizionali

per porzione

CALORIE	PROTEINE	CARBOIDRATI	GRASSI
350	15,34 gr	58,44 gr	5,94 gr