
GRICIA DI PORCINI E BUCATINI

Autore: Alice TV



Nessuna descrizione

Funghi porcini

guanciale

bucatini

Soffriggere separatamente i funghi e il guanciale, precedentemente affettati, con olio, aglio e peperoncino, aggiungere un po' di acqua di cottura dei bucatini al guanciale per non farlo diventare croccante. Unire i due soffritti e aggiungere i bucatini, far mantecare in padella e condire con pecorino grattugiato grossolanamente e pepe nero in grani.

pepe nero in grani

[Note](#)

Nessuna descrizione

Tempo di preparazione	30 min	Difficoltà	Normale
Porzioni	1 porzione	Spesa	
Nazione/Regione		Costo per porzione	

