

Fusilli orto e bosco

Rosolare in olio d'oliva uno spicchio di aglio schiacciato, aggiungere della pancetta a dadini e togliere l'aglio, lasciarla rosolare senza arrostirla e toglierla dalla padella mantenendola in caldo. Aggiungere al condimento piselli e funghi a pezzetti portare a cottura indi aggiungere la pancetta. Cuocere la pasta



al dente e passarla

in padella.

AL
C
U
L
T
U
R
A
D
E
C
C
O
L
L
A
Z
I
O
N
E