



Pasta con finferli e pomodorini

<https://www.lacucinaimperfetta.com/pasta-con-finferli-e-pomodorini/>



 Preparazione: **15 min**

 Cottura: **15 min**

 Tempo totale: **30 min**

 Difficoltà: **facile**



SENZA LATTOSIO



SENZA UOVA



VEGANA



VEGETARIANA

La **pasta con finferli e pomodorini** è uno squisito primo piatto rustico che vede come protagonista questi simpatici e saporiti funghi, chiamati anche **gallinacci** o **gallucci**. Sono funghi molto gustosi e più economici dei porcini e si prestano a tante preparazioni differenti, tra cui soprattutto sughi e contorni. In questa ricetta gli ho abbinati alle orecchiette che raccolgono bene tutto il condimento e permettono di assaggiare tutto in un sol boccone. L'unico difetto dei finferli è che, per via della loro forma arzigogolata, si puliscono con qualche difficoltà. Vi consiglio di adoperare un pennello da cucina o uno spazzolino e, solo nel caso in cui fossero davvero tanto sporchi, potete passarli velocemente sotto un filo di acqua asciugandoli subito dopo. Per il resto è tutto molto semplice e veloce anche perchè si tratta di un sughetto espresso che potete preparare poco prima di andare in tavola. Vi lascio anche il link delle classiche [tagliatelle a funghi porcini](#).

[Giuliana Manca](#)

INGREDIENTI

QUANTITÀ PER 2 PERSONE



- funghi finferli 200 g già puliti
- orecchiette 180 g
- pomodori ciliegini o datterini 12
- olio extra vergine di oliva 2 cucchiari
- aglio 1 spicchio
- sale
- prezzemolo

PROCEDIMENTO

COME FARE LA PASTA CON FINFERLI E POMODORINI

1

Per preparare la pasta con finferli e pomodorini fate dorare lo spicchio d'aglio nell'olio in un tegame antiaderente. Eliminate l'aglio e aggiungete i pomodorini ben lavati e tagliati a metà. Salateli e fateli cuocere a famma media.



2

A metà cottura unite i finferli tagliati a pezzi grossi (potete lasciare interi quelli più piccolini) e terminate la cottura. Regolate di sale e completate con il prezzemolo tritato. Scolate la pasta ben al dente e fatela saltare un paio di minuti nel tegame con il condimento e, se vi piace, aggiungete un pizzico di peperoncino.

