



# Maccheroncini senza glutine di Ruggiero

PREPARAZIONE 10 min | COTTURA 20 min | DIFFICOLTÀ facile

## INGREDIENTI per 6 persone

Maccheroncini 1908	500 gr.
Funghi di montagna	500 gr.
Scalogo	1-2
Pinoli	100 gr.
Aglio	2-3 spicchi
Origano fresco	2-3 rametti
Brodo vegetale	q.b.
Sale nero	q.b.
Pepe	q.b.
Olio e.v.o.	q.b.

## PROCEDIMENTO

1. Scaldare l'olio e.v.o. con gli spicchi di aglio in camicia, eliminare l'aglio, quindi cuocere i funghi misti di montagna con l'aggiunta di brodo vegetale e origano fresco. A termine cottura aggiustare di sale e pepe.
2. In una padella antiaderente tostare i pinoli, a parte tagliare lo scalogo a rondelle.
3. Cuocere in abbondante acqua i maccheroncini, con sale grosso ed un cucchiaino di e.v.o., quindi saltarli brevemente in padella con il condimento di funghi misti.
4. Servire i maccheroncini con il condimento di funghi e terminare il piatto con i pinoli tostati, lo scalogo a crudo, il sale nero, un filo d'olio e.v.o. a crudo e alcune foglie di origano fresco.

Pasta senza glutine  
**1908**  
PASTIFICIO ARTIGIANALE  
CASA CIRCONDARIALE DI SONDRIO



MARCELLO FERRARINI  
chef  
GLUTENFREE

**ippogrifo**  
Cooperativa Sociale