

Pasta con funghi, mozzarella e lenticchie. Beh ma...allora ditelo!



Aspetti con ansia il week end per l'intera settimana e quando arriva:

- * ti tocca un bel rientro al lavoro in sostituzione della collega di turno che ha pensato bene di ammalarsi...grrrrrrr!
- * ovviamente ti saltano tutti i programmi che ti eri fatta (da settimane!) rimandandoli a data da destinarsi...doppio grrrrrrr!
- * ovviamente nuvole e pioggia dopo una settimana di sole (freddo ok, ma sempre sole era) e cielo azzurro...che così forse non rimpiangi la gita saltata!
- * e dulcis in fundo...una bella *stomatite aftosa* che pensa di venire a farti compagnia, mai sia ti sentissi troppo sola! Non bastava l'[allergia](#) dello scorso week end, no eh?

Questo ragassuoli il mio ultimo fine settimana con la lingua a pois.

Mancava solo una bella griffe "Valentino" e sarebbe stata perfettamente in linea con i suoi svolazzanti vestitini rossi a pois bianchi che quando ero ragazzina mi parevano un incubo.

Ma li farà ancora o saranno definitivamente "out"?!?!?!?

E così da venerdì, su parere del medico, le direttive sono

- * niente sale...e fin qui poco male, ne uso talmente poco, quando addirittura non lo dimentico, che anche niente fa lo stesso;

* niente dolci..vabbè, un po' di dieta non fa mai male ma...

* **NIENTE** spezie **NE'** peperoncino...nun'jela posso fa'!

Da tre giorni senza il mio peperolicchio...ragazzi sto per sclerare!

Ancora non ho piantato **chiodi** ma ci manca poco perché metta mano alla cassetta degli attrezzi!!!

Con questa prospettiva mi è quasi passata pure la voglia di stare ai fornelli...quasi! Perché alla fine per tenermi lontana dalla cucina ci vuole ben altro che una stomatite e la talpa andava pur sempre fatta sopravvivere.

Tempo poco = ricetta speedy.

Il freezer offre l'ultima confezione di funghi misti gentilmente offerta dalla suocera (che forse sarebbe il caso di non far arrivare alla prossima stagione...la busta di funghi of course); in frigo perline di mozzarella urgono consumo e per finire una cucchiata di lenticchie avanzate dall'insalata di legumi...mhmm, qualcosa di commestibile forse ci salta fuori...

Pasta con funghi, mozzarella e lenticchie

Print

Prep time

10 mins

Cook time

20 mins

Total time

30 mins

Per 4 persone

Author: Federica

Recipe type: Primi piatti

Serves: 4

Ingredienti

- 300 gr di conchiglie rigate
- 300 gr di funghi misti surgelati
- 150 gr di lenticchie piccole già lessate
- 150 gr di perline di mozzarella
- 1 scalogno piccolo
- prezzemolo
- rosmarino
- maggiorana
- curry

- olio evo
- sale
- peperoncino (facoltativo)

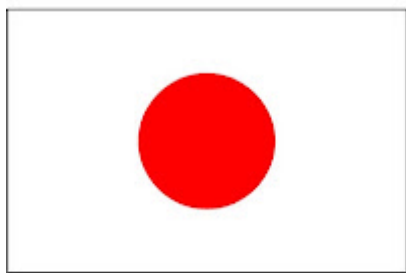
Procedimento

1. Lavare e tritare finemente prezzemolo, rosmarino e maggiorana e farli rosolare in una padella con lo scalogno tritato e 3 cucchiaini di olio.
2. Aggiungere i funghi, profumare con il curry, lasciarli insaporire a fiamma viva, poi abbassare il fuoco e portarli a cottura.
3. Circa 5 minuti prima di spegnere aggiungere anche le lenticchie, regolare di sale e insaporire, volendo, con un pizzichino di peperoncino!
4. Nel frattempo, lessare la pasta in acqua bollente salata, scolarla al dente e aggiungerla nella padella con il condimento.
5. Lasciar insaporire a fiamma viva per un minuto, mescolando, togliere la padella dal fuoco, aggiungere le perline di mozzarella, completare con un filo di olio crudo e servire subito.



Ci sono situazioni in cui le parole sono superflue! A loro oggi il mio più sentito

pensiero



Un bacio e buona settimana a tutti. Alla prossima...