Fettuccine cipolla e funghi

Ingredienti per 4 persone :

350 gr.di fettuccine
350 gr.di funghi porcini
80 gr.di cipolla rossa
80 ml. di panna fresca
timo
olio EVO
sale e pepe

Preparazione

Pulite i funghi e lavateli velocemente sotto l'acqua corrente. Sbucciate la cipolla e tagliatela a fettine sottili. In una padella versate 3 cucchiai di olio, unite la cipolla e fatela appassire, quindi aggiungete i funghi, insaporite con sale, pepe e del timo, coprite e continuate la cottura a fuoco dolce. Quando i funghi saranno cotti unite la panna e fatela incorporare. Cuocete la pasta in acqua bollente salata, scolatela e versatela nella padella con il condimento, mescolate bene per far insaporire e se necessario aggiungete un mestolo di acqua di cottura.
Servite guarnendo con qualche foglia di timo fresco.