

FUSILLI AI FUNGHI

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo fusilli,
- 800 g di funghi (chiodini, finferli, gallinacci),
- 250 g di pomodori pelati,
- 1 cipolla,
- prezzemolo,
- formaggio grattugiato,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva,
- 1 noce di burro,
- sale,
- pepe.

Pulite, lavate, tritate i funghi con una cipolla di media grandezza.

Mettete tutto a rosolare con tre cucchiaini d'olio.

Quando i funghi hanno preso colore aggiungete i pomodori con il loro sugo di conservazione, sale e pepe.

Cuocete per 45 minuti.

Ritirate, aggiungete un po' di prezzemolo tritato.

Portate a bollore abbondante acqua salata, lessatevi i fusilli, scolateli al dente, passateli sul piatto da portata caldo, conditeli caldissimi con il formaggio grattugiato e una noce di burro.

Mescolate, completate con la salsa di funghi e servite.