

## FUSILLI ALLA SILANA

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pasta tipo fusilli,
- 80 g di prosciutto crudo,
- 1 spicchio di aglio,
- 200 g di funghi porcini sott'olio,
- 400 g di pomodori pelati,
- basilico,
- 1 ciuffetto di prezzemolo,
- 1/3 di cucchiaino di peperoncino rosso piccante in polvere,
- 60 g di formaggio pecorino grattugiato,
- sale.

In un tegame di coccio fate rosolare con l'olio il prosciutto tagliato in minuscoli dadini, i funghi tagliati a pezzetti (se secchi, li avrete già bene ammollati in acqua tiepida) e l'aglio che eliminerete appena dorato.

Unite i pomodori privati dei semi e dell'acqua di vegetazione, il basilico spezzettato, il prezzemolo tritato, il peperoncino piccante in polvere e il sale.

Fate cuocere a fuoco dolce e a tegame coperto.

Lessate i fusilli, sgocciolateli al dente, versateli nel tegame con la salsa, rigirateli, tenendoli sul fuoco per qualche minuto e cospargeteli di formaggio pecorino prima di servire.