
MACCHERONI CON FUNGHI E SALSICCIA

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo maccheroni,
- 350 g di salsiccia,
- 1 cipolla,
- 20 g di porcini secchi,
- santoreggia,
- formaggio parmigiano grattugiato,
- olio d'oliva,
- pepe,
- sale.

Ammorbidire i funghi in acqua calda, strizzarli, tritarli e conservare l'acqua.

Far appassire la cipolla affettata in olio per 10 minuti, poi unire la salsiccia spellata e farla rosolare.

Aggiungere i funghi, bagnare con la loro acqua, salare e pepare.

Far addensare il sugo.

Lessare i maccheroni in abbondante acqua salata, scolarli e condirli con il sugo e il parmigiano.