

## MEZZE PENNE SILVANA

Ingredienti per 4 persone:

- 320 g di pasta tipo mezze penne,
- 2 carciofi,
- 30 g di funghi porcini secchi,
- 250 g di pomodori pelati,
- 1 spicchio di limone,
- 1 spicchio di aglio,
- poco olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Mettete i funghi a rinvenire in acqua tiepida, cambiate l'acqua un paio di volte e poi lasciateli in ammollo per 20 minuti. Pulite i carciofi, passateli in acqua acidulata con uno spicchio di limone, tagliateli a striscioline e saltateli in una casseruola con poco olio d'oliva e uno spicchio d'aglio.

Aggiungete i pomodori schiacciati con la forchetta, aggiustate di sale e pepe e fate cuocere per 10 minuti.

Scolate i funghi, aggiungeteli al sugo.

Filtrate l'acqua di ammollo dei funghi e aggiungetela a poco a poco facendo cuocere il sugo per almeno mezz'ora.

Cuocete la pasta in abbondante acqua salata, scolatela al dente, condite e servite ben caldo.