

PASTA DEL BOSCO

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo torciglioni,
- 200 g di funghi porcini,
- 20 g di funghi secchi,
- 2 spicchi di aglio,
- 1 rametto di rosmarino,
- 1 rametto di salvia,
- brodo di carne,
- burro,
- 1 foglia di alloro,
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato,
- 1 cucchiaio di olio d'oliva,
- formaggio grana grattugiato,
- sale.

Tritare finemente rosmarino, salvia, alloro, aglio e rosolarli con 30 g di burro e l'olio.

Unire i funghi, sale e cuocere per circa 20' unendo circa 1/2 bicchiere di brodo bollente.

Lessare la pasta, condirla con il sugo preparato e cospargerla con prezzemolo e grana grattugiato.