

PASTA E FUNGHI UBRIACHI

Ingredienti per 4 persone:

- abbondante olio d'oliva,
- 2 spicchi di aglio,
- 1/2 cipolla,
- 400 g di funghi champignon affettati,
- 1 bicchiere di vino rosso,
- 1/2 dado,
- 200 g di prosciutto cotto,
- salvia,
- pepe,
- maggiorana,
- 4 cucchiaini di polpa di pomodoro,
- pasta tipo qualsiasi.

Preparate una pentola con abbondante olio d'oliva; soffriggetevi due spicchi d'aglio ed una mezza cipolla, poi metteteci dentro 400 g di champignon affettati e lasciate cuocere un po'.

Aggiungete un bicchiere di vino rosso, mezzo dado, 200 g di prosciutto cotto tagliato a listarelle, salvia, pepe, maggiorana e quattro cucchiaini di polpa di pomodoro.

Lasciate consumare, mescolando di tanto in tanto mentre cuocete la pasta, dopodiché condite la pasta con il sughetto.