

## PENNE AI FUNGHI PORCINI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo mezze penne,
- 300 g di funghi porcini freschi,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- 1 pizzico di origano,
- 2 spicchi di aglio,
- sale,
- pepe nero.

Mondate con cura i funghi e tagliateli a fette sottili.

Poneteli in una padella con l'olio e gli spicchi d'aglio interi e cucinateli a fuoco moderato, badando che non attacchino.

Dopo 5 minuti togliete l'aglio, salate, pepate e cospargete con l'origano.

Continuate la cottura a fuoco lento, con coperchio, per 10 minuti.

Cuocete nel frattempo le mezze penne in abbondante acqua salata, scolatele, conditele in una zuppiera con i funghi, mescolate velocemente e servite.