

PENNE DEL BOSCO

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo pennette rigate,
- 50 g di funghi porcini secchi,
- 30 g di formaggio grana grattugiato,
- 2 spicchi di aglio,
- 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro,
- brodo,
- olio d'oliva,
- latte,
- sale,
- pepe.

Ammorbidire i funghi in acqua calda, poi scolarli.

Rosolare l'aglio con 4 cucchiaini di olio.

Unire i funghi tagliuzzati e cuocere per qualche minuto.

Bagnare con metà dell'acqua dei funghi filtrata e far evaporare.

Unire il concentrato di pomodoro diluito con un po' di brodo e cuocere per 30'.

Prima del termine di cottura unire 1/2 bicchiere di latte.

Condire la pasta con il sugo e il grana.