

PENNE MARI E MONTI

Ingredienti per 4 persone:

- alcuni spicchi di aglio,
- 1 pezzetto di cipolla,
- peperoncino a piacere,
- funghi trifolati,
- frutti di mare (o tonno in scatola),
- 1 spruzzata di vino bianco,
- prezzemolo tritato,
- pomodoro pelato,
- pasta tipo penne.

Per fare bene le 'Penne Mari e Monti' bisogna tritare qualche spicchio d'aglio, un pezzetto di cipolla, e un po' di peperoncino a piacere.

Aggiungere dei funghi precedentemente trifolati e dei frutti di mare a piacere.

Fare rosolare il tutto e inaffiare con una spruzzata di vino bianco.

Aggiungere del prezzemolo tritato e del pomodoro pelato.

Fare cuocere qualche minuto ancora e condire le penne cospargendo con altro prezzemolo tritato.

Esiste una variante altrettanto gustosa e appetitosa: al posto dei frutti di mare usare il tonno in scatola.