

RIGATONI AI FUNGHI E PROSCIUTTO

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo rigatoni,
- 200 g di funghi porcini,
- 2 spicchi di aglio,
- 1 rametto di rosmarino,
- 1 ciuffo di maggiorana,
- 200 g di prosciutto crudo,
- 1 bicchiere di vino marsala,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale,
- 1 pizzico di pepe.

Mondate e tagliate i porcini a listarelle.

In una padella fate rosolare gli spicchi d'aglio spellati, aggiungete le erbe profumate, i funghi, un pizzico di pepe, quindi bagnate con il marsala e fate sfumare.

Cuocete per 15 minuti e a fine cottura aggiungete il prosciutto a listarelle.

Nel frattempo lessate in acqua bollente salata i rigatoni, scolateli e conditeli con il sugo preparato.