

SPAGHETTI AI MOSCARDINI IN CARTOCCIO

Ingredienti per 2 persone:

- 160 g di pasta tipo spaghetti grossi,
- 300 g di moscardini,
- 2 pomodori,
- 2 cucchiaini di trito di cipolla, sedano e carote,
- 1/2 bicchiere di vino bianco,
- 1 cucchiaio di uvetta sultanina,
- 1 cucchiaio di pinoli,
- 1 peperoncino,
- sale,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine.

Rosolate il trito di verdura con 1 cucchiaio d'olio.

Salate.

unite i pomodori pelati e tagliati a dadini con il peperoncino legato a un filo di cotone.

Cuocete per 10 minuti.

Eliminate il peperoncino e aggiungete i moscardini tagliati a pezzetti, bagnate con il vino.

Coprite e cuocete a fuoco molto basso per un'ora.

Aggiustate di sale.

Ammollate in poca acqua l'uvetta.

Lessate in abbondante acqua salata gli spaghetti molto al dente.

Scolateli e passateli in padella insieme ai moscardini per 2 minuti.

Unite l'uvetta asciugata e i pinoli.

Condite con l'olio rimasto.

Trasferite il tutto in 2 cartocci di carta adatta, sigillate e infornate a 180 gradi per 8 minuti.