
SPAGHETTI CON CAROTE E FUNGHI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo spaghetti,
- 2 carote,
- 40 g di funghi secchi,
- 350 g di pisellini surgelati,
- prezzemolo,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva,
- 30 g di burro,
- sale,
- pepe,
- formaggio parmigiano grattugiato.

Cuocere nell'olio i piselli e le carote a dadini per 15 minuti, salare e pepare.
Unire i funghi rinvenuti in acqua tiepida e il prezzemolo tritato.
Aggiungere 1 bicchiere di acqua e cuocere per altri 5 minuti.
Lessare gli spaghetti e condirli con il burro e il sugo di verdure.
Servire con parmigiano grattugiato a piacere.