

SPAGHETTI ORTOLANI

Ingredienti per 6 persone:

- pepe,
- sale,
- 30 g di parmigiano,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva,
- 1 cipolla,
- 400 g di pomodori pelati,
- 150 g di funghi porcini,
- 4 carciofi,
- 2 peperoni gialli,
- 420 g di pasta tipo spaghetti.

Tagliate a metà i peperoni.

Eliminate i peduncoli, i semi e i filamenti bianchi e tagliate la polpa a strisciole.

Eliminate le foglie più esterne e più dure dei carciofi e tagliateli a fette nel senso della lunghezza.

Pulite accuratamente i funghi servendovi di uno straccio inumidito e tagliateli a fette.

Pelate la cipolla.

Scaldare l'olio in un tegame e fatevi soffriggere la cipolla a fuoco basso e con un cucchiaino di acqua.

Versate nel tegame le verdure, salate, pepate e mescolate.

Irrorate con qualche mestolo di acqua durante la cottura.

Nel frattempo, sgocciolate bene i pomodori dal loro liquido e spezzettateli grossolanamente con una forchetta.

Quando le verdure saranno tenere, aggiungete i pomodori, regolate di sale e di pepe, e continuate la cottura per altri trenta minuti circa.

Lessate gli spaghetti in abbondante acqua salata, scolateli al dente e versateli in una zuppiera da portata.

Conditeli con il sugo alle verdure, spolverizzate di parmigiano grattugiato e servite subito.