

VERMICELLI AI FUNGHI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo vermicelli,
- 400 g di funghi cardoncelli,
- 2 spicchi di aglio
- 1/2 cipolla,
- olio d'oliva,
- brandy,
- sale,
- peperoncino in polvere,
- prezzemolo tritato.

In un recipiente mettete a bagno i funghi, precedentemente privati delle parti meno tenere, sciacquateli abbondantemente sotto il gettito dell'acqua corrente e quando saranno privi di terra, lasciateli scolare per qualche minuto. Nel frattempo, in una padella capiente meglio se antiaderente, fate riscaldare abbondante olio e dorare aglio e cipolla tagliati a fettine sottili sottili precedentemente privati della buccia, sciacquati e asciugati con della carta assorbente. Successivamente, aggiungete i funghi tagliati a pezzetti e mescolateli servendovi di un cucchiaino di legno. Coprite la padella con un coperchio o con della carta alluminio e lasciate cuocere per i primi istanti. Subito dopo scoprite e insaporite il tutto con del sale fino, peperoncino in polvere e mescolate. A metà cottura, aumentate la fiamma e irrorate il tutto con il brandy che lascerete evaporare e addensare per qualche minuto e terminate la cottura. Scaldare i vermicelli in acqua salata, scolateli al dente e versateli nella padella con i funghi. Aggiungete un trito di prezzemolo, mescolate velocemente sulla fiamma e serviteli caldi.