

## VERMICELLI CON I FUNGHI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo vermicelli,
- 400 g di pomodori pelati,
- 400 g di funghi freschi,
- 1 cipolla media,
- 80 g di sugna,
- 1/2 cucchiaio di prezzemolo tritato,
- 1 peperoncino piccante,
- sale.

Soffriggete con la sugna la cipolla tritata e, appena imbiandita, aggiungete i funghi e i pomodori tagliati a pezzetti, il peperoncino, il prezzemolo e il sale.

Lessate i vermicelli in acqua leggermente salata, sgocciolateli al dente e conditeli con la salsa ai funghi.