

SPIANARELLE FUNGHI E PORRI

Ingredienti per 3 persone:

- 250 g di pasta tipo tagliatelle paglia e fieno,
- 400 g di funghi freschi,
- 2 porri,
- 2 foglie di alloro,
- 2 chiodi di garofano,
- 2 cucchiaini di prezzemolo tritato,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva.

Affettate i funghi e pulite i porri.

Poneteli in una teglia con l'olio e insaporiteli con l'alloro, i chiodi di garofano, l'olio ed il prezzemolo tritato.

Cuocete per mezz'ora circa, con il coperchio.

Cuocete le spianarelle al dente e conditele con il sugo.