

TAGLIATELLE AI FUNGHI 2

Ingredienti per 4 persone:

- 280 g di pasta tipo tagliatelle fresche,
- 30 g di funghi secchi,
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco,
- 40 g di formaggio grattugiato,
- 3 cucchiaini di salsa di pomodoro,
- 1 cipollina,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale.

Lasciate ammorbidire per un'ora i funghi in acqua tiepida.

Scolateli, strizzateli, tritateli finemente insieme alla cipollina e fate insaporire in un tegame con due cucchiaini d'olio.

Quindi aggiungete un mestolino d'acqua.

Mescolate.

Salate con parsimonia.

Unite mezzo bicchiere di vino bianco, fate evaporare e poi aggiungete tre cucchiaini di salsa di pomodoro.

Lasciate cuocere a fuoco moderato mezz'ora.

Lessate le tagliatelle.

Conditele con formaggio grattugiato e sugo di funghi caldo.