

# MACCHERONI ALL'ARRABBIATA

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di maccheroni,
- 2 spicchi d'aglio,
- 500 g di pomodori maturi,
- 300 g di funghi porcini freschi,
- un peperoncino rosso,
- sale,
- 50 g di parmigiano e 50 g di pecorino entrambi grattugiati.

Fate imbiondire in un tegame il burro, il lardo tagliato a dadini e gli spicchi d'aglio; aggiungete poi i pomodori (dopo averli pelati, liberati dai semi e sfilettati) e i funghi (che avrete precedentemente raschiato, strofinato con un panno umido e tagliato a fettine).

Unite anche il peperoncino tritato e salate, continuando la cottura per 30 minuti.

Intanto avrete portato ad ebollizione l'acqua salata per la pasta: buttatevi i maccheroni e fateli cuocere al dente; scolateli, conditeli con la salsa e spolverizzatevi di parmigiano e di pecorino, mescolando bene.