

BUCATINI ALLA BOSCAIOLA

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pomodori pelati
- 1/2 misurino di olio d'oliva
- 100 g di prosciutto crudo
- 500 g di funghi in scatola
- 1/2 cipolla
- basilico
- molto formaggio parmigiano grattugiato
- 400 g di pasta tipo bucatini

Soffriggere la cipolla ben tritata con il prosciutto tagliato a dadini; quando il tutto sarà ben dorato aggiungere i pomodori e far cuocere per 15 minuti.

Aggiungere i funghi, il basilico e lasciar cuocere per altri 25 minuti a fuoco lento.

Cuocere i bucatini al dente, condirli con il sugo e molto parmigiano.