
BUCATINI ALLA SALSA DI FUNGHI

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo bucatini
- 200 g di funghi porcini freschi
- 25 g di funghi secchi
- 50 g di ricotta
- 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro
- 1 1/2 spicchio di aglio
- 4 cucchiaini di olio d'oliva
- sale
- pepe

Mettete a bagno i funghi secchi in acqua tiepida.

Pulite i funghi porcini, tritatene metà, tagliate a fettine gli altri.

In un tegame scaldate tre cucchiaini d'olio con uno spicchio d'aglio intero.

Aggiungete i funghi tritati e quelli a bagno strizzati.

Fate asciugare, eliminate l'aglio, bagnate con un mestolo d'acqua e cuocete per 20 minuti.

Frullate e amalgamate il frullato con la ricotta.

In un tegame cuocete i funghi porcini con un cucchiaino d'olio, mezzo spicchio d'aglio e un cucchiaino di concentrato di pomodoro, mescolate.

Aggiungete due cucchiaini d'acqua e cuocete per 15 minuti, salate e pepate.

Lessate i bucatini e conditeli con il frullato alla ricotta e i funghi trifolati.