

SUGHETTO ARRABBIATO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 cipolla grande
- 2 spicchi di aglio
- olio d'oliva
- 1 scatola di polpa di pomodoro
- 25 g di funghi porcini secchi
- 150 g di pancetta dolce a cubetti
- 2 peperoncini tritati
- sale

Mettere i funghi a bagno in un recipiente con acqua calda e lasciar reidratare per almeno mezz'ora.

Nel frattempo tritare la cipolla e dividere ogni spicchio d'aglio in due.

Soffriggere in una casseruola l'aglio (che eventualmente dopo può essere tolto) e la cipolla finchè imbionditi, quindi aggiungere la pancetta e rosolare per qualche minuto.

Aggiungere quindi il pomodoro, i funghi secchi ed i peperoncini sminuzzati; salare e lasciar cuocere coperto a fuoco medio-basso per una ventina di minuti.

Ottimo con la pasta di taglio medio (penne, fusilli), ben si addice anche ai tagli più grossi (tipo rigatoni, tortiglioni).

Condire con parmigiano grattugiato ed accompagnare con un buon rosso.