

SUGO AI FUNGHI E PROSCIUTTO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 bustina di funghi secchi
- 100 g di prosciutto crudo non tanto magro
- 6 foglie di basilico
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 25 g di burro
- sale
- pepe

Mettete a bagno i funghi in acqua tiepida per farli rinvenire.

Tagliate a quadratini il prosciutto.

In un tegame lasciate scaldare il burro e due cucchiaini d'olio, mettetevi i funghi strizzati e tagliuzzati, aggiungete il prosciutto, il basilico spezzettato a mano, regolate sale e pepe tenendo presente che il prosciutto è saporito.

Mescolate.

Coprite e lasciate cuocere mezz'ora a fuoco dolce aggiungendo un cucchiaino di acqua calda man mano che occorre.

Per condire fettuccine all'uovo.