
FARFALLE CON CHIODINI AL PORTO

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo farfalle,
- 500 g di funghi chiodini,
- 1 costa di sedano,
- 1 carota piccola,
- 1 spicchio di aglio,
- 1/2 bicchiere di vino porto,
- 80 g di prosciutto crudo tagliato a listarelle,
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato,
- 50 g di burro,
- sale,
- pepe.

Mondate il sedano, la carota e l'aglio, tritate tutto finemente, poi, in un tegame, fatelo leggermente rosolare con il burro. Unite i funghi (privati della parte terrosa, poi lavati e asciugati), quindi salate, pepate e bagnate con il porto, che lascerete evaporare a fuoco vivace.

Continuate la cottura per circa 30 minuti a fuoco dolce, unendo eventualmente, un po' di acqua calda.

Aggiungete il prosciutto e lasciatelo insaporire per qualche istante.

Scolate la pasta e conditela subito con il sugo preparato e il prezzemolo e servite.