

FARFALLE IMPAZZITE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo farfalle,
- 1 cipollina bianca,
- 1 pezzo di peperone giallo a striscioline,
- 1 pezzo di peperone rosso a striscioline,
- 1 manciata di funghi secchi,
- peperoncino,
- alcuni pomodorini maturi,
- panna da cucina,
- sale,
- olio d'oliva.

Tagliare col coltello la cipollina bianca e farla appassire in un po' di olio, quindi aggiungere i peperoni e dopo cinque o sei minuti, i funghi fatti rinvenire in acqua tiepida e tagliati a pezzetti.

Aggiustare di sale, unire il peperoncino e quindi i pomodorini sbucciati e spezzettati.

Finire di cuocere e saltare in questo sugo variopinto arricchito con panna da cucina le farfalle cotte al dente.

Servire subito.