BUCATINI CENTOVALLI

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di bucatini,
- 300 g di geloni,
- 50 g di burro,
- 350 g di pomodori freschi,
- sale,
- pepe,
- un ciuffo di prezzemolo,
- un bicchiere di panna,
- 2 manciate di parmigiano grattugiato.

Pulite i funghi, lavateli, tagliateli a fettine, quindi fateli insaporire nel burro dorato: quando avranno perso la loro umidità, unitevi i pomodori, dopo averli lavati, pelati, privati dei loro semi interni e passati al frullatore.
Salate e pepate, aggiungete il prezzemolo finemente tritato e fate cuocere, a recipiente coperto, per 20 minuti circa.
Nel frattempo avrete messo al fuoco un recipiente con l'acqua salata per lessare i bucatini: non appena l'acqua bollirà, gettatevi la pasta, fatela cuocere al dente, quindi scolatela e trasferitela nella zuppiera di servizio, precedentemente riscaldata.
Condite i bucatini con la panna, il parmigiano e i funghi ben caldi con il loro sughetto.
Rimescolate bene e servite subito.