

CONCHIGLIE ALLE SPUGNOLE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta a forma di conchiglie,
- 40 g di burro,
- 200 g di spugnole,
- una tazza di passato di pomodoro,
- sale,
- pepe,
- prezzemolo.

Ponete sul fuoco un recipiente con abbondante acqua salata per cuocere la pasta.

In attesa che l'acqua raggiunga l'ebollizione, pulite i funghi, conservando le teste con attaccata solo una parte del gambo. Lavateli bene, poi tagliate a pezzi i più grossi lasciando interi i piccoli.

Mettete i funghi così preparati in un tegame con il burro fuso e fateli cuocere a fuoco basso per 15 minuti.

Quindi unite il passato di pomodoro (oppure una scatoletta di conserva diluita con una tazza di brodo), salate, pepate e lasciate addensare la salsa.

Intanto avrete cotto la pasta al dente: scolatela, trasferitela in una terrina di servizio, conditela con il sugo ai funghi e cospargetela di prezzemolo tritato.