FUSILLI DELLA CONTADINA

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di fusilli,
- 400 g di geloni,
- 200 g di pancetta affumicata,
- uno spicchio d'aglio,
- 2 cucchiai di olio,
- sale,
- pepe,
- brodo di dadi,
- un ciuffo di prezzemolo,
- abbondante parmigiano o pecorino grattugiato.

Pulite bene i funghi, lavateli, asciugateli e tagliateli a fette.
Ponete al fuoco un tegame con la pancetta tagliata a dadini, lo spicchio d'aglio a fettine e l'olio: fate rosolare il tutto e quando il soffritto sarà al punto giusto, gettatevi i funghi, salateli, pepateli e lasciateli cuocere, a fuoco moderato, per circa 20 minuti.
Aggiungete, di tanto in tanto, un poco di brodo di dadi, che servirà a formare l'intingolo necessario per condire i fusilli.
Intanto avrete lessato questi ultimi, in abbondante acqua salata; scolateli al dente, trasferiteli in una zuppiera di servizio e conditeli con i funghi, il prezzemolo tritato e il formaggio.
Mescolate bene e servite ben caldo.