LUMACONI PICCANTI

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pasta a forma di lumaconi,
- 70 g di funghi secchi,
- sei filetti di acciuga diliscati,
- 2 spicchi d'aglio,
- mezzo bicchiere di olio,
- 350 g di pomodori freschi,
- sale,
- pepe,
- origano,
- un ciuffo di prezzemolo,
- un cucchiaio di salsa Worcester,
- pecorino sardo grattugiato.

Mentre cuocete la pasta in abbondante acqua salata, mettete a rinvenire i funghi secchi in acqua bollente e dissalate le acciughe.
Ponete al fuoco un tegame abbastanza grande (che possa contenere poi anche la pasta) con l'aglio tagliato a fettine sottilissime e l'olio; fate rosolare, poi unite i filetti di acciuga, spappolati con una forchetta, ed i funghi, ben lavati e tritati grossolanamente.
Lasciate insaporire per 6-7 minuti, quindi gettatevi i pomodori, pelati e privati dei semi interni.
Cuocete a fiamma bassa ancora qualche minuto, per far restringere la salsa, salate e pepate, poi insaporite con un pizzico di origano, il prezzemolo tritato finemente e la salsa Worcester.
Dopo altri 5 minuti di cottura, buttate nel tegame i lumaconi scolati al dente, girateli bene per amalgarmarli con il sugo e serviteli caldi, cosparsi di abbondante formaggio sardo.