SPAGHETTI CINESI

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di spaghetti di media misura,
- una cipollina,
- uno spicchio d'aglio,
- 75 g di burro,
- sale,
- pepe macinato,
- noce moscata,
- vino bianco secco,
- 350 g di ovoli (in mancanza di questi potete usare gli champignons, che non alterano i colori sui toni del bianco-giallo di questo piatto),
- una bustina di zafferano,
- 50 g di formaggio olandese tagliato a fettine sottilissime.

Prima di cuocere gli spaghetti, preparate i funghi. Tritate finemente la cipolla e l'aglio, metteteli in un tegame con il burro e fateli rosolare. Salate, pepate e spolverizzate di noce moscata. Quindi spruzzate con mezzo bicchiere di vino bianco secco e, allorché questo sarà evaporato, gettate nel tegame i funghi puliti, lavati e tagliati a fettine. Lasciate insaporire, a fiamma bassa, per 15 minuti. Nel frattempo mettete al fuoco l'acqua salata per cuocere la pasta e appena bolle buttatevi gli spaghetti. Scolateli molto al dente, disponeteli in una pirofila, unitevi i funghi, la bustina di zafferano ed il formaggio olandese. Mescolate bene per amalgamare il tutto e mettetevi la pirofila in forno caldo, per 5 minuti, prima di servire.