FARFALLE CON FUNGHI E POMODORO

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo farfalle,
- 300 g di funghi coltivati,
- 250 g di pomodori maturi sodi (o pomodori pelati),
- 1 mazzetto di prezzemolo,
- 2 spicchi di aglio,
- 4 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine,
- 2 cucchiai di formaggio grana grattugiato,
- 1 punta di peperoncino,
- sale,
- pepe.

Pulire i funghi, privarli della parte terrosa e dura, lavarli rapidamente in acqua fredda, scolarli, asciugarli e tagliarli a fettine; sbucciare gli spicchi d'aglio e schiacciarli leggermente.
Far scottare i pomodori in acqua in ebollizione, scolarli, privarli della buccia, dei semi, dell'acqua di vegetazione e tagliarli a dadini.
Lavare e tritare il prezzemolo.
In un tegame con 2 cucchiai d'olio fare appassire 1 spicchio d'aglio e un po' di prezzemolo; unirvi i funghi e farli rosolare a fuoco moderato per 3 minuti circa, mescolando di tanto in tanto con un cucchiaio di legno.
A questo punto, in un altro tegame con l'olio rimasto far appassire il secondo spicchio d'aglio con un po' di peperoncino, unire i pomodori, un pizzico di sale e di pepe e farli cuocere a fuoco vivace per 5 minuti circa; unire i funghi e continuare la cottura per 2-3 minuti mescolandoli di tanto in tanto.
Nel frattempo portare a ebollizione abbondante acqua; salarla e farvi cuocere le farfalle.
Scolarle al dente, condirle con la salsa ai funghi preparata, versarle sul piatto di portata, cospargerle con il prezzemolo rimasto e servirle accompagnandole, se lo si desidera, con il formaggio grana grattugiato.