FETTUCCINE FANTASIA

Ingredienti per 4 persone:

- 320 g di pasta tipo fettuccine,
- 1 cipolla fresca,
- 1 peperone giallo,
- 1 peperone rosso ,
- 25 g di funghi secchi,
- peperoncino,
- 6 pomodorini maturi,
- sale,
- olio d'oliva.

Mettete i funghi a rinvenire in acqua tiepida (cambiatela almeno 3 volte per eliminare la terra).
Tagliare a fettine la cipolla e fatela appassire in una casseruola con poco olio, aggiungete i peperoni tagliati a striscioline fate cuocere per qualche minuto e aggiungete i funghi e i pomodori tagliati a pezzetti e un po' di peperoncino.
Aggiustate di sale, fate cuocere per 10 minuti aggiungendo, se necessario, un po' d'acqua.
Cuocete le fettuccine in abbondante acqua salata e conditele con la salsa mantecando sul fuoco con un filo d'olio d'oliva.