LINGUINE AI FUNGHI

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di funghi misti,
- 350 g di pasta tipo linguine,
- 1 scalogno,
- 1 spicchio di aglio,
- 1/2 costa di sedano,
- 30 g di burro,
- 1 cucchiaio di olio d'oliva,
- 300 g di polpa di pomodoro,
- formaggio parmigiano grattugiato,
- prezzemolo,
- sale,
- pepe.

Pulite i funghi e affettateli.
In una padella rosolate, con olio e burro, il sedano, l'aglio e lo scalogno tritati; aggiungete i funghi e fate insaporire per 5 minuti mescolando bene.
Unite il pomodoro, prezzemolo tritato, sale, pepe e lasciate cuocere per 20 minuti, mescolando di tanto in tanto.
Nel frattempo cuocete la pasta e poi, dopo averla scolata, versatela nella padella con i funghi.
Spolverate con il parmigiano, il prezzemolo tritato e mescolate il tutto.