

MACCHERONCINI IN BIANCO

Ingredienti per 4 persone:

- 280 g di pasta tipo maccheroncini,
- 20 g di funghi secchi,
- 1/2 cipolla,
- 200 g di carne tritata,
- prezzemolo,
- 1 carota,
- sale,
- pepe,
- olio d'oliva,
- 1/2 bicchiere di vino bianco,
- 1/2 bicchiere di latte,
- formaggio grattugiato.

Insaporite nell'olio carne, funghi fatti rinvenire e spezzettati, prezzemolo, carota e cipolla tritati; aggiungete 1/2 bicchiere di vino bianco e fate evaporare; versate 1/2 bicchiere di latte tiepido e spegnete quando la carne è cotta. Lessate i maccheroncini, condite con il sugo bianco e il formaggio.