

PASTA ALLA SALSA DI FUNGHI

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo qualsiasi,
- 1 manciata di funghi secchi,
- 50 g di pancetta,
- 30 g di burro,
- salsa di pomodoro,
- cipolla,
- carota,
- sedano.

Mettere i funghi in acqua tiepida.

Tritare finemente la pancetta con cipolla, carota e sedano e fare rosolare con il burro; unirvi i funghi spremuti e tagliuzzati, la salsa e lasciare insaporire.

Cuocere la pasta; dopo averla scolata, versarvi la salsa e cospargervi il formaggio grattugiato.