

PASTA ALLA SALSA RUSTICA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 cucchiaio di pomodoro concentrato,
- 20 g di burro,
- 150 g di ricotta,
- 50 g di fegatini di pollo,
- 300 g di spinaci,
- 20 g di funghi porcini secchi,
- 50 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- sale,
- pepe.

Ammollare i funghi e tritarli con i fegatini.

Friggerli nel burro, unire il pomodoro diluito con un mestolo di acqua e cuocere per 20'.

Amalgamare la ricotta con gli spinaci lessati e tritati, il parmigiano, il pepe e il sale.

Unire la ricotta ai funghi e con il composto condire la pasta.