PENNE ALL'ARRABBIATA 3

Ingredienti per 6 persone:

- 600 g di pasta tipo penne,
- 250 g di funghi porcini,
- 100 g di pancetta,
- 1 scatola di pomodori pelati,
- peperoncino,
- 1 spicchio di aglio,
- formaggio parmigiano,
- formaggio pecorino,
- burro,
- olio d'oliva extra-vergine,
- sale.

Rosolate la pancetta con l'olio d'oliva extra-vergine e il burro, unite il peperoncino, l'aglio schiacciato e, quando si è imbiondito, toglietelo e aggiungete i funghi tagliati a fettine e i pomodori pelati.

Fate cuocere per mezz'ora.

Lessate le penne, scolatele e conditele con il sugo.

Servite con pecorino e parmigiano grattugiati.