

PENNE DEL BOSCAIOLO

Ingredienti per 4 persone:

- 320 g di pasta tipo penne,
- 2 salsicce fresche,
- 1 cipolla,
- 300 g di pomodori pelati,
- olio d'oliva,
- 1/2 bicchiere di vino rosso,
- 20 g di funghi secchi,
- sale.

Lasciate ammorbidire i funghi in acqua tiepida cambiandola un paio di volte.

Tritate la cipolla e fatela imbiondire in poco olio, spellate le salsicce e fatele rosolare sminuzzandole con la forchetta.

Bagnate col vino, fate evaporare a fuoco vivace e aggiungete i funghi.

Lasciate insaporire, aggiungete anche i pomodori.

Aggiustate di sale, lasciate cuocere a fuoco medio per 30 minuti, aggiungendo se necessario un po' dell'acqua dei funghi.

Cuocete la pasta in abbondante acqua salata, conditela con il sugo e servite ben caldo.