SPAGHETTI AI MOSCARDINI IN CARTOCCIO

Ingredienti per 2 persone:

- 160 g di pasta tipo spaghetti grossi,
- 300 g di moscardini,
- 2 pomodori,
- 2 cucchiai di trito di cipolla, sedano e carote,
- 1/2 bicchiere di vino bianco,
- 1 cucchiaio di uvetta sultanina,
- 1 cucchiaio di pinoli,
- 1 peperoncino,
- sale,
- 3 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine.

Rosolate il trito di verdura con 1 cucchiaio d'olio.
Salate.
unite i pomodori pelati e tagliati a dadini con il peperoncino legato a un filo di cotone.
Cuocete per 10 minuti.
Eliminate il peperoncino e aggiungete i moscardini tagliati a pezzetti, bagnate con il vino.
Coprite e cuocete a fuoco molto basso per un'ora.
Aggiustate di sale.
Ammollate in poca acqua l'uvetta.
Lessate in abbondante acqua salata gli spaghetti molto al dente.
Scolateli e passateli in padella insieme ai moscardini per 2 minuti.
Unite l'uvetta asciugata e i pinoli.
Condite con l'olio rimasto.
Trasferite il tutto in 2 cartocci di carta adatta, sigillate e infornate a 180 gradi per 8 minuti.